

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Людмила Леонидовна Каянович
Кулинарная книга грибника



«Кулинарная книга грибника / сост. Л. Л. Каянович»: Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»; Харьков, Белгород; 2014

ISBN 978-966-14-8033-8, 978-966-14-7702-4, 978-5-9910-2961-2, 978-966-14-8032-1

Аннотация

В книге представлено 400 рецептов вкусных и полезных блюд с грибами: легкие и сытные салаты и закуски, ароматные супы, основные блюда, каши, соусы, вареники, блинчики и выпечка, а также рецепты приготовления соленых и маринованных грибов. Готовьте и заготавливайте с удовольствием!

Л. Л. Каянович Кулинарная книга грибника

Основные правила сбора и переработки грибов

Отправляясь на «тихую охоту», возьмите с собой небольшой нож и палку с раздвоенным концом, чтобы удобнее было ворошить траву, переворачивать сухие листья, хвою и ветки. Самая удобная тара для грибов – корзина; класть в нее грибы лучше всего шляпками вниз, так они лучше сохраняются. Ведра, рюкзаки и особенно полиэтиленовые пакеты не годятся; в них грибы «сгорают», крошатся и мнутся.

Не собирайте грибы в местах, расположенных по соседству с экологически загрязненными районами (мусорными свалками, токсическими производствами, автомагистралями, районами с повышенным радиационным фоном).

Кладите в лукошко только те грибы, в которых уверены на 100 %. Первое правило грибника гласит: не уверен – не бери! Грибы, вызывающие сомнения, лучше показать опытному грибнику, а не пробовать их на вкус и запах. Не пытайтесь также отведать сырые грибы, даже если абсолютно уверены в их съедобности.

В пищу годятся только молодые грибы с достаточно плотной мякотью. Старые, червивые, перезревшие грибы необходимо оставлять на месте сбора. Но лучше не выбрасывать их на землю, где они бесполезно сгниют, а нанизать на ветку дерева или куста, чтобы они высохли и ветер мог развеять их споры.

Грибы лучше собирать рано утром, до того, как они нагреются под солнцем. Грибы, собранные в жаркую погоду, быстро портятся, покрываются слизью и приобретают неприятный запах. Испорченные грибы непригодны для переработки.

Собирая грибы, ни в коем случае не выдергивайте их из земли, а осторожно срежьте ножом у основания, обязательно оставив в земле часть ножки. Со временем на этом месте вырастут новые грибы. Срезав гриб, проверьте, не червивый ли он.

Проходите мимо тех грибов, которые у основания имеют белый мешочек – пустое клубневидное утолщение. Если грибы чрезмерно пропитаны водой, значит, они переросли или повреждены. В процессе распада в мякоти грибов образуются вредные для здоровья вещества, например яд неурин, в результате чего съедобные грибы становятся ядовитыми.

Собранные грибы необходимо сразу же очистить от приставшей к ним земли, листьев, хвои, травы и другого мусора; удалить части, пораженные личинками насекомых. Сильно загрязненные нижние части ножек лучше отрезать. Переработать грибы нужно как можно быстрее после сбора.

Сушка грибов. Сушка – это древний, но до сих пор очень популярный способ переработки грибов. Он является одним из самых простых и доступных. Сушеные грибы сохраняют свои вкусовые и питательные качества на протяжении довольно длительного времени.

Сушить можно практически все виды грибов: трубчатые (белые, подберезовики,

подосиновики, маслята, моховики, козляки), сумчатые (белый трюфель, сморчковую шапочку, сморчки), трутовики (разветвленный и пестрый трутовики, гриб-баран), пластинчатые (опята, пестрый гриб-зонтик, шампиньоны, подвишенники, ворсистую чешуйчатку, олений гриб) и др.

Не подходят для сушки грибы с горьким вкусом (все виды груздей, млечники, валуи, волнушки), так как в процессе сушки горечь из них не исчезает.

Для сушки отбирают свежие, крепкие грибы без червоточин. Их нужно тщательно очистить от хвои, листьев, земли. Мыть или смачивать их водой нельзя – это удлинит время сушки и снизит их качество: они потеряют аромат и потемнеют. После очистки грибы необходимо рассортировать по величине и качеству, удалить перезрелые, дряблые, червивые или заплесневелые. После этого у красных грибов (подосиновиков, подберезовиков, маслят) срезают ножки в уровень со шляпкой, а у белых – только нижнюю часть. Чтобы срезы не потемнели, лучше использовать ножи из нержавеющей стали. Подготовленные грибы обтирают мягкой тканевой салфеткой или полотенцем. Мелкие грибы сушат целиком, у крупных шляпку отделяют от ножки. Если кожица снимается со шляпки, то лучше ее снять. Крупные шляпки и ножки разрезают на части. Подготовленные грибы нанизывают на нитки, спицы или выкладывают в специальные приспособления для сушки: решетки, сита.

Грибы можно сушить на открытом воздухе и в духовке. На воздухе грибы сушат лишь в жаркую сухую погоду, в ясные солнечные дни. В пасмурную погоду сушить грибы на открытом воздухе не рекомендуется – они могут испортиться.

В духовке грибы сначала подвяливают 2–4 ч при температуре 40–50 °С, а затем увеличивают температуру до 60–70 °С и досушивают грибы в течение 8–12 ч. Подвяленные грибы надо сразу подвергать сушке, в противном случае они могут отсыреть и заплесневеть.

Грибы также можно сушить в овощных сушилках. Их выкладывают на сита или ленточную сетку (из нержавеющей стали) слоем 3–4 см, вялят 2,5–3 ч при температуре 40–45 °С, а затем досушивают при температуре 60–70 °С (сморчки и строчки – при температуре 50–55 °С). В сушеном продукте должно быть не более 17 % влаги. Выход сушеных грибов составляет 10–12 % от веса свежих.

Очень важно правильно определить готовность продукта. Нормально высушенный гриб упруг при сгибании, он не должен быть ломким или хрупким. Недостаточно высушенный гриб легко гнется, на ощупь кажется несколько влажным; пересушенный – тверд, хрупок, при ударе о твердый предмет распадается на части.

Недосушенные грибы нужно обязательно высушить до готовности, иначе при хранении они будут плесневеть. Пересушенные грибы лучше перемолоть в порошок.

Правильно высушенные грибы имеют прекрасный аромат и хорошо хранятся. По питательной ценности и усвояемости они превосходят соленые и маринованные грибы.

Сушеные грибы очень гигроскопичны, то есть обладают способностью поглощать влагу из воздуха, поэтому хранить их нужно в закрытых стеклянных банках в вентилируемых помещениях с температурой 8–10 °С, отдельно от других сильно пахнущих продуктов.

Замораживание грибов. Для замораживания подходят некрупные молодые грибы без привкуса горечи, не поврежденные вредителями. Сначала их необходимо тщательно промыть, несколько раз меняя воду, затем слегка обсушить. На качество замораживания влияет скорость замораживания. Лучше всего проводить замораживание свежих грибов при температуре -30 °С в течение 2–3 ч. В домашних условиях для замораживания можно использовать металлические формы высотой 5–6 см или полиэтиленовые пакеты.

Можно замораживать отваренные грибы. Для этого их необходимо очистить, промыть, нарезать и отварить в течение 15–20 мин (или до готовности). Затем грибы нужно вынуть из отвара, остудить, разложить в полиэтиленовые пакеты и поместить в морозильную камеру.

Хранить замороженные грибы рекомендуется при температуре -18 °С и влажности воздуха 95 % отдельно от других продуктов, так как грибы способны впитывать посторонние запахи. Срок хранения – до 1 года.

Можно замораживать также жареные и тушеные грибы, но хранить их рекомендуется не более 3 месяцев.

Размораживать грибы необходимо непосредственно перед приготовлением при температуре 20 °С в течение 2–3 ч, что обеспечивает постепенное таяние кристаллов льда. Размороженные грибы являются благоприятной средой для развития различных микроорганизмов, поэтому после оттаивания грибы нужно немедленно использовать для приготовления.

Соление грибов. Соление – один из наиболее распространенных способов заготовки грибов. Солить можно практически все виды грибов, однако обычно для этого используют пластинчатые грибы с острым горьковатым вкусом: грузди, валуи, волнушки, рыжики, сыроежки, рядовки, горькушки.

Грибы высокого качества, обладающие специфическим вкусом и ароматом (грузди, рыжики), солят отдельно, более низкосортные грибы – вперемешку.

Для соления можно использовать деревянные бочонки, стеклянные и эмалированные (с неповрежденной эмалью) емкости. Посуда для засолки грибов должна быть абсолютно чистой и без посторонних запахов. Нельзя солить грибы в глиняной посуде, так как под действием солей и кислот в ней начинают происходить процессы разрушения. Кроме того, в глазури, покрывающей глиняную посуду, может присутствовать свинец, который, растворяясь в рассоле, делает грибы вредными для употребления. Нельзя также солить грибы в оцинкованной жестяной посуде.

Существует холодный и горячий способ засолки грибов.

Холодный способ отличается тем, что перед засолкой грибы не отваривают. Сначала грибы очищают и промывают. Волнушки, валуи, грузди и другие грибы, обладающие горьким вкусом, вымачивают в слегка подсоленной воде в течение 1–3 суток. Грибы, не содержащие горечи, можно не вымачивать. На дно емкости для засолки насыпают соль, затем выкладывают грибы слоем 6–8 см, хорошо посыпают их солью, выкладывают следующий слой грибов – и так до заполнения емкости. На 1 кг грибов требуется 40–60 г соли. Высококачественные грибы (грузди) рекомендуется солить без всяких добавок, чтобы сохранить их вкус и аромат; иногда к ним добавляют немного чеснока. По вкусу к грибам можно добавить перец, чеснок, укроп, листья черной смородины, вишни, лавровый лист. Поверх грибов кладут деревянный кружок, на который ставят гнет. В качестве гнета нельзя использовать кирпичи, известковые камни или металлические предметы. Через пару дней грибы пустят сок и оседут.

Горячий способ засолки применяется в основном для соления грибов с горьким вкусом. Сначала очищенные и промытые грибы необходимо отварить в подсоленной воде в течение 30 мин или бланшировать (опустить в кипяток на 5-15 мин). Затем их нужно откинуть на дуршлаг и немного обсушить. Затем, так же как и при холодном способе, грибы укладывают в емкости слоями, пересыпая солью. Грибы, засоленные горячим способом, можно употреблять в пищу через 2–3 недели.

Можно солить грибы и сухим способом, при котором их не моют. Так, например, солят рыжики. Их очищают, протирают влажной тряпкой и укладывают в тару, пересыпая солью. Считается, что рыжики, засоленные сухим способом, более вкусны и ароматны. При таком способе грибы становятся готовыми к употреблению в среднем через 1–1,5 месяца.

Хранить соленные грибы рекомендуется при температуре не выше 6–8 °С, следя за тем, чтобы они были полностью покрыты рассолом. По мере необходимости нужно доливать холодный свежеприготовленный рассол (50 г соли на 1 л воды). Если появилась плесень, ее необходимо убрать, крышку промыть горячей водой, а края емкости вытереть чистой тряпкой.

Маринование грибов. Маринуют обычно грибы, которые по вкусовым качествам превосходят те, что используются для соления. Грибы нужно очистить, подрезать ножки, тщательно промыть холодной водой. Затем отварить в слегка подсоленной воде в течение 5 мин, вынуть шумовкой, дать воде стечь. Для приготовления маринада на 1 кг грибов

требуется 500 мл воды, 50–60 мл 30 %-й уксусной кислоты, 10 г соли, 10–12 горошин перца, 2–3 лавровых листа, корица, гвоздика и мускатный орех по вкусу. Маринад готовят следующим образом: в воду вливают уксусную кислоту, добавляют соль, специи и доводят до кипения. В кипящий маринад опускают подготовленные грибы, отваривают несколько минут, потом перекладывают в банки и сразу же закатывают.

Можно обойтись без предварительного отваривания грибов в подсоленной воде, а сразу отварить грибы непосредственно в маринаде. При таком способе для приготовления маринада на 1 кг грибов потребуется $\frac{1}{3}$ стакана воды, 1 ст. л. соли, $\frac{2}{3}$ стакана 8 %-го уксуса. Маринад необходимо довести до кипения, затем положить в него очищенные и промытые грибы. Время варки грибов в маринаде зависит от их вида: вешенки отваривают в течение 30 мин, шампиньоны – 20 мин. Образующуюся пену необходимо снимать шумовкой; после того, как пена прекратит появляться, в кипящий маринад добавляют 1 ч. л. сахара, 5–6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 г гвоздики, немного корицы и лимонной кислоты (на кончике ножа). После отваривания грибы перекладывают в банки, заливают маринадом и закатывают.



Салаты и закуски



Салат из картофеля с грибами

Что понадобится: 400 г маринованных грибов, 4 средние картофелины, 1 средняя луковица, 1 зубчик чеснока, $\frac{1}{2}$ пучка укропа, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. уксуса, $\frac{1}{2}$ ч. л. сахара, соль

Картофель отварить, остудить, очистить, нарезать полукруглыми ломтиками. Добавить нарезанные консервированные грибы, нашинкованный лук, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень укропа. Для заправки оливковое масло взбить с уксусом, солью и сахаром. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав зеленью укропа.

Салат «Таежный»

Что понадобится: 200 г маринованных грибов, 4 картофелины, 1 средняя морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 ст. л. клюквы, 1 маленькая луковица, ½ пучка зеленого лука, ½ пучка зелени укропа и петрушки, 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, молотый черный перец

Картофель и морковь отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарезать, посыпать солью, полить уксусом, оставить на 10 мин. Грибы нарезать пластинками. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек, клюкву и рубленый зеленый лук. Салат заправить растительным маслом, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки.

Салат «Зимний»

Что понадобится: 200 г маринованных грибов, 4 картофелины, 2 красных болгарских перца, 1 луковица, листья салата, ½ пучка зелени петрушки и укропа, 4 ст. л. растительного масла, соль

Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками. Перец очистить от семян, нарезать мелкими кубиками. Грибы нарезать тонкими пластинками. Лук мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, посолить, заправить растительным маслом, аккуратно перемешать. Подавать на листьях салата, посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки.

Салат «Праздничный»

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 5–6 картофелин, 2 огурца, 1 отварное яйцо, 1 пучок зеленого лука

Для соуса: 1 отварной яичный желток, 1 стакан сметаны, 6 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. сахара, соль

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, вынуть шумовкой, нарезать крупными ломтиками. Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить, нарезать кубиками. Отварное яйцо и зеленый лук мелко нарубить. Очищенные от кожуры огурцы нарезать небольшими кубиками. Подготовленные продукты соединить. Для соуса отварной яичный желток растереть с солью, горчицей и сахаром. Продолжая растирать, постепенно влить растительное масло, взбивать до получения однородной массы. Затем влить сметану и лимонный сок, тщательно взбить. Салат полить соусом, аккуратно перемешать.

Салат «Хорватия»

Что понадобится: 200 г маринованных грибов, 2 средних зеленых яблока, 1

большой помидор, 50 г маслин, 1 веточка сельдерея, 4 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец

Яблоки очистить, нарезать тонкими дольками. Грибы разрезать на 4 части. Помидор нарезать небольшими ломтиками. Маслины разрезать пополам. Подготовленные продукты соединить, посолить, поперчить, заправить маслом и аккуратно перемешать. Салат посыпать мелко нарезанной зеленью сельдерея.

Салат грибной

Что понадобится: 500 г маринованных грибов, 2 свежих помидора, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 средняя луковица, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, молотый черный перец

Маринованные грибы нарезать пластинками, помидоры – небольшими дольками. Лук мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек. Для заправки растительное масло взбить с уксусом и солью, добавить перец. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать.

Картофельный салат с маринованными грибами

Что понадобится: 300 г маринованных грибов (маслят, опят или белых грибов), 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 луковица, 50 г зеленого лука, зелень петрушки

Для заправки: 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, горчица, перец, соль, сахар

Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками. Соленые огурцы и репчатый лук мелко нашинковать. Зеленый лук нарубить. Подготовленные продукты соединить. Для салатной заправки растительное масло взбить с уксусом, горчицей, сахаром и солью, добавить перец. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с грибами и зеленым горошком

Что понадобится: 200 г маринованных шампиньонов или других грибов, 6–8 картофелин, 4–5 маринованных огурцов, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 луковица, зелень, растительное масло, молотый перец, соль

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками, огурцы – маленькими кубиками. Лук очистить, мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек и рубленую зелень. Салат посолить, поперчить, заправить маслом и аккуратно перемешать.

Салат «Сицилийский»

Что понадобится: 100 г маринованных грибов, 10 маслин, ½ корня сельдерея, 1 помидор, 1 большое кислое яблоко, растительное масло или сметана,

перец, соль

Яблоко очистить, нарезать тонкими дольками, помидор – крупными дольками. Маринованные грибы разрезать на 4 части, маслины – пополам. Корень сельдерея очистить, натереть на крупной терке. Продукты соединить, посолить, поперчить, заправить растительным маслом (или сметаной) и аккуратно перемешать.

Салат с сельдереем и огурцами

Что понадобится: 200 г маринованных грибов, 150 г корня сельдерея, 3 соленых огурца, 5 ст. л. растительного масла, соль, сахар по вкусу

Соленые огурцы очистить, нарезать маленькими кубиками. Выделившийся сок собрать. Корень сельдерея натереть на крупной терке, залить собранным огуречным рассолом. Маринованные грибы нарезать соломкой. Подготовленные продукты соединить. Для заправки растительное масло смешать с солью и сахаром, полить салат.

Салат «Казацкий»

Что понадобится: 200 г свежих грибов, 2 картофелины, 50 г корня сельдерея, 60 г майонеза, соль

Картофель и корень сельдерея очистить, отварить по отдельности в подсоленной воде, вынуть, остудить, нарезать кубиками. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками. Подготовленные продукты соединить, посолить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Грибной салат с сельдереем

Что понадобится: 300 г свежих грибов, 1 средний корень сельдерея, 3 болгарских перца, 5 зубчиков чеснока, 5 ст. л. растительного масла, сок ¼ лимона, молотый черный перец, соль

Грибы очистить, промыть, обсушить бумажной салфеткой, мелко нарезать, обжарить в 2 ст. л. растительного масла. Посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный чеснок. Корень сельдерея очистить, мелко нашинковать. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать тонкой соломкой. Подготовленные продукты соединить. Для заправки оставшееся растительное масло взбить с лимонным соком и солью, добавить перец. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать.

Салат из сельдерея с маринованными грибами

Что понадобится: ½ стакана мелко нарезанных маринованных грибов, 500 г стеблей черешкового сельдерея, 3–4 помидора, 4 ст. л. мелко нарезанной зелени эстрагона, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. винного уксуса, молотый черный перец, соль, щепотка сахара

Очищенные от грубых волокон стебли сельдерея бланшировать в подсоленной кипящей воде 2–3 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить и

нарезать небольшими кусочками. Помидоры нарезать крупными дольками. Подготовленные продукты соединить, добавить нарезанные маринованные грибы и рубленую зелень эстрагона. Для заправки оливковое масло взбить с винным уксусом, солью и сахаром, добавить перец. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать.

Салат из грибов с солеными огурцами

Что понадобится: 400 г маринованных грибов, 3 соленых огурца, 1 средняя луковица, ½ пучка укропа, растительное масло, острый перец на кончике ножа, соль

Маринованные грибы нарезать пластинками. Соленые огурцы очистить, нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук тонко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить мелко нарубленный укроп, острый перец, соль. Салат заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Салат из грибов и спаржевой фасоли

Что понадобится: 100 г соленых грибов, 2 картофелины, 100 г консервированной спаржевой фасоли, 1 свежий огурец, 8 листьев салата, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. воды, 1 ст. л. уксуса, ½ ч. л. горчицы, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 5 горошин черного перца, сахар, соль

Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками. Консервированную спаржевую фасоль и соленые грибы нарезать небольшими кусочками, свежий огурец – маленькими тонкими ломтиками. Листья салата крупно нарубить. Подготовленные продукты соединить. Для заправки воду довести до кипения, добавить сахар, положить лавровый лист, гвоздику и перец, кипятить 3 мин, затем дать настояться 15 мин и процедить. Теплый отвар соединить с оливковым маслом, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, уксус и горчицу, тщательно взбить. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать (с помощью вилки или встряхнув несколько раз салатник, закрытый крышкой).

Салат из краснокочанной капусты с грибами

Что понадобится: 200 г маринованных грибов, 300 г краснокочанной капусты, 2 соленых огурца, 1 средняя луковица, ½ пучка укропа, ½ пучка зеленого лука, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль

Краснокочанную капусту тонко нашинковать, посыпать солью, полить лимонным соком и слегка помять руками. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой. Репчатый лук мелко нашинковать. Зеленый лук и укроп нарубить. Маринованные грибы нарезать небольшими кусочками или нашинковать соломкой. Подготовленные продукты соединить, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Салат из краснокочанной капусты с грибами и яйцами

Что понадобится: 200 г маринованных грибов, 500 г краснокочанной капусты, 1 луковица, 4 отварных яйца, майонез, соль

Краснокочанную капусту тонко нашинковать, посыпать солью и слегка помять руками до появления сока. Добавить нарезанные маринованные грибы, крупно нарубленные отварные яйца и нашинкованный репчатый лук. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Салат из квашеной капусты с солеными грибами

Что понадобится: 100 г соленых грибов, 100 г квашеной капусты, 20 г лука, 1 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. семян тмина, сахар

Квашеную капусту перемешать с сахаром и семенами тмина, оставить на 15 мин. Добавить нарезанные ломтиками грибы и тонко нашинкованный репчатый лук. Салат заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Салат из квашеной капусты с груздями

Что понадобится: 250 г соленых груздей, 200 г квашеной капусты, 3 соленых огурца, 1 луковица, 6 ст. л. растительного масла

Соленые грузди промыть, нарезать небольшими кусочками. Огурцы очистить от кожуры, нарезать небольшими тонкими ломтиками. Репчатый лук нашинковать. Капусту мелко нарезать. Подготовленные продукты соединить, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Салат из капусты с отварными грибами

Что понадобится: 300 г свежих грибов, 300 г капусты, 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, перец, сахар, соль

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, нарезать кусочками или соломкой. Капусту тонко нашинковать, полить лимонным соком, посыпать сахаром, солью и тщательно перетереть руками до появления сока. Добавить грибы, поперчить, заправить растительным маслом, аккуратно перемешать.

Салат из грибов и яблок

Что понадобится: 100 г маринованных грибов, 1 болгарский перец, 4 средних яблока, 1 апельсин, сок ½ лимона, 2 ст. л. оливкового масла

Маринованные грибы крупно нарезать. Яблоки и апельсин очистить, нарезать кубиками, сразу же полить лимонным соком. Болгарский перец мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, заправить оливковым маслом и аккуратно перемешать.

Салат-коктейль с орехами

Что понадобится: 300 г свежих грибов, 250 г листьев салата, ½ стакана рубленых грецких орехов, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности, нарезать кусочками. Кочанный салат крупно нарубить, соединить с грибами. Добавить рубленые грецкие орехи, поперчить и посолить по вкусу, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Салат с грибами, помидорами и кукурузой

Что понадобится: 50 г маринованных грибов, 2 помидора, 1 болгарский перец, 12–15 стручков фасоли, 5 оливок без косточек, 2 ст. л. консервированной кукурузы, зелень укропа, 2 ст. л. оливкового масла, соль

Стручки фасоли отварить в кипящей подсоленной воде 5 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, нарезать небольшими кусочками. Маринованные грибы нарезать пластинками, помидоры – дольками. Болгарский перец очистить, мелко нашинковать. Оливки разрезать пополам. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированную кукурузу и рубленую зелень укропа. Салат посолить, заправить оливковым маслом и аккуратно перемешать.

Салат из фасоли с опятами

Что понадобится: 50 г маринованных опят, 1 банка консервированной красной фасоли, 1 помидор, 2 маринованных огурца, 50 г сыра, 35 г готовых пшеничных сухариков, зеленый лук, 3–4 ст. л. майонеза

Консервированную фасоль откинуть на дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Помидор нарезать дольками. Маринованные огурцы очистить от кожуры, нарезать небольшими тонкими ломтиками. Подготовленные продукты соединить, добавить маринованные опята, рубленый зеленый лук и тертый сыр. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать. Перед подачей на стол добавить сухарики, перемешать.

Салат «Ассорти»

Что понадобится: 400 г маринованных грибов, 3 отварные картофелины, 1 корень сельдерея, 2 помидора, 1 свежий огурец, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 отварных яйца, 2 луковицы, зелень, 2/3 стакана сметаны, горчица, соль

Отварной картофель нарезать кубиками. Корень сельдерея очистить, натереть на крупной терке. Маринованные грибы, помидоры и свежий огурец нарезать небольшими ломтиками. Отварные яйца крупно нарубить. Лук тонко нашинковать. Зелень измельчить. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек. Для заправки сметану растереть с горчицей и солью. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать.

Грибной салат с зеленым горошком

Что понадобится: 500 г маринованных грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 луковицы, 100 г зеленого лука, 2–3 ст. л. майонеза, соль

Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками. Добавить рубленый зеленый и репчатый лук, консервированный зеленый горошек. Салат по вкусу посолить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

грибной салат с яблоком

Что понадобится: 300 г маринованных грибов, 1 яблоко, 2 луковицы, зелень, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, молотый черный перец, соль

Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками. Яблоко очистить, мелко нашинковать или натереть на крупной терке, сразу же полить лимонным соком. Репчатый лук и зелень мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Салат из маринованных грибов с луком

Что понадобится: 500 г маринованных грибов, 2 луковицы (или 100 г зеленого лука), майонез или сметана

Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками. Добавить рубленый репчатый лук, заправить майонезом (или сметаной) по вкусу и аккуратно перемешать. По желанию в салат можно добавить нарезанный отварной картофель.

Итальянский салат с опятами

Что понадобится: 1 банка консервированных опят, 1 банка консервированной красной фасоли в собственном соку, 1 банка консервированной кукурузы, зелень кинзы или петрушки, 2 ст. л. растительного масла

Консервированную фасоль откинуть на дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Добавить консервированные опята (крупные – нарезать), кукурузу и рубленую зелень. Салат заправить растительным маслом, аккуратно перемешать.

Салат из грибов с фисташками

Что понадобится: 150 г свежих грибов, 200 г отварной пасты (макарон), 1 морковь, 6 помидоров черри, 50 г фисташек, 4 ст. л. растительного масла

Для заправки: 2–3 веточки свежего базилика, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, перец, соль

Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком и солью, добавить перец и рубленый базилик. Пасту (макароны) отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Готовую пасту полить заправкой и аккуратно перемешать. Свежие грибы нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить тертую морковь, посолить, жарить до готовности, остудить. Обжаренные овощи соединить с пастой, добавить разрезанные на 2–4 части помидоры черри, аккуратно перемешать. Салат посыпать измельченными фисташками.

Салат из грибов с помидорами

Что понадобится: 300 г маринованных грибов, 2 помидора, 100 г консервированного зеленого горошка, ½ луковицы, зелень петрушки, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, молотый черный перец, соль

Маринованные грибы нарезать кусочками, помидоры – небольшими дольками. Репчатый лук мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек и рубленую зелень петрушки. Для заправки растительное масло взбить с уксусом и солью, добавить перец. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать.

Салат из грибов с хреном

Что понадобится: 300 г свежих грибов (маслят или белых), 100 г корня хрена, 3 яйца, 50 г зеленого лука, зелень, ¼ стакана сметаны, 1 ст. л. лимонного сока, сахар, соль, специи

Грибы отварить в подсоленной воде со специями, вынуть шумовкой, нарезать небольшими кубиками. Яйца отварить, очистить, разделить белки от желтков. Белки крупно нарубить, соединить с грибами, добавить рубленый зеленый лук. Для заправки яичные желтки растереть со сметаной, добавить натертый на мелкой терке корень хрена, сахар, соль, лимонный сок, тщательно взбить. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Грибы «под шубой»

Что понадобится: 500 г маринованных грибов, 3–4 картофелины, 2–3 луковицы, зелень, 100 г постного майонеза

Картофель отварить в мундире, очистить, натереть на крупной терке. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками. Лук мелко нарубить. Подготовленные продукты положить в салатник слоями, смазывая майонезом. Верхний слой посыпать рубленой зеленью.

Теплый салат из спаржи с шампиньонами

Что понадобится: 180 г свежих шампиньонов, 180 г зеленой спаржи, 2 лука-порея, 1 зубчик чеснока, листья салата, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. белого винного уксуса, перец, соль

Лук нарезать, обжарить в сливочном масле. Выложить нарезанные шампиньоны, жарить 3–4 мин, посолить. Добавить нарезанную спаржу, влить немного воды, накрыть сковороду крышкой и тушить 5–7 мин (нужно, чтобы вся жидкость выпарилась). В конце приготовления добавить пропущенный через пресс чеснок. Для заправки оливковое масло взбить с уксусом и солью, добавить перец. Выложить на сервировочное блюдо салатные листья, немного полить заправкой. Сверху выложить теплый салат, полить оставшейся заправкой и сразу подать на стол.

Салат из опят с редькой

Что понадобится: 300 г свежих опят, 300 г редьки, зелень, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растительного масла, соль

Опята очистить, промыть, обсушить на полотенце, нарезать ломтиками, выложить в эмалированную кастрюлю и тушить в растительном масле до готовности, посолить. Редьку натереть на крупной терке, добавить тушеные опята, рубленую зелень, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Грибной салат с помидорами и сыром

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 4–5 помидоров, 2–3 луковицы, 200 г сыра, 100 г майонеза, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. уксуса, перец, соль

Грибы очистить, отварить, нарезать ломтиками, обжарить в сливочном масле, посолить, поперчить, дать остыть. Лук нарезать тонкими четвертькольцами, залить смесью уксуса и $\frac{1}{2}$ стакана кипящей воды, оставить для маринования на 25 мин. Затем маринад слить, лук слегка отжать. Помидоры нарезать небольшими дольками. Сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, аккуратно перемешать.

Салат из свежих и соленых грибов

Что понадобится: 4–5 белых грибов, 3 соленых груздя, 3–4 отварные картофелины, 2 ст. л. маринованных каперсов, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, зелень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса, молотый черный перец, 1 ч. л. сахара, соль

Белые грибы промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками. Такими же ломтиками нарезать соленые грузди. Отварной картофель очистить, нарезать небольшими кубиками. Подготовленные продукты соединить, добавить маринованные каперсы и рубленый зеленый лук. Для заправки растительное масло взбить с горчицей, уксусом, сахаром и солью, добавить перец. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Подавать на стол, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

Салат «Клюковка»

Что понадобится: 300 г маринованных грибов, 3–4 отварные картофелины, 3–4 отварные моркови, 200 г консервированного зеленого горошка, 150 г клюквы, 3 пучка зеленого лука, зелень петрушки, 8 ст. л. растительного масла, соль

Отварные картофель и морковь очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить промытую клюкву, консервированный зеленый горошек, посолить, заправить маслом, аккуратно перемешать. Готовый салат посыпать рубленой зеленью петрушки.

Салат из морской капусты с грибами

Что понадобится: 150 г соленых или маринованных грибов, 1 банка консервированной морской капусты, 2 отварных яйца, 4 ст. л. рубленого зеленого лука, 4 ст. л. майонеза или растительного масла

Маринованные грибы нарезать небольшими кусочками. Морскую капусту нарубить. Отварные яйца очистить, крупно нарезать. Подготовленные продукты соединить, добавить рубленый зеленый лук, заправить майонезом или растительным маслом, аккуратно перемешать.

Салат «Зинуля»

Что понадобится: 50 г сушеных белых грибов, 200 г свеклы, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. винного уксуса, ½ ч. л. сахарной пудры, перец, соль

Сушеные грибы замочить на 2–3 ч, затем отварить в подсоленной воде до готовности, вынуть шумовкой, нарезать. Свеклу отварить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить. Для заправки тщательно перемешать растительное масло, уксус, сахарную пудру, перец, соль. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать.

Свекольная икра с грибами и чесноком

Что понадобится: 600 г отварной свеклы, 250 г маринованных маслят, 15 грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 250 г майонеза

Отварную свеклу очистить, натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать. Чеснок пропустить через пресс. Подготовленные продукты соединить, добавить рубленые грецкие орехи, заправить майонезом и перемешать.

Винегрет с грибами и помидорами

Что понадобится: 100 г маринованных грибов, 1 картофелина, 1 свекла, 2 моркови, 2 помидора, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 100 г зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла или 50 г майонеза, молотый черный перец, соль

Картофель, свеклу и морковь отварить в кожуре, остудить, очистить, нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать помидоры. Маринованные грибы нарезать небольшими кусочками, соленые огурцы – маленькими тонкими ломтиками. Репчатый и зеленый лук мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить растительным маслом или майонезом, аккуратно перемешать. По желанию майонез можно смешать с любым томатным соусом.

Винегрет с грибами

Что понадобится: 100 г соленых грибов, 4 отварные картофелины, 1

отварная свекла, 1 отварная морковь, 100 г квашеной капусты, 2 соленых огурца, 2 ст. л. оливкового масла, соль, сахар по вкусу

Отварной картофель, свеклу и морковь нарезать кубиками. Соленые грибы нарезать небольшими кусочками, соленые огурцы – маленькими тонкими ломтиками. Подготовленные продукты соединить, добавить рубленую квашеную капусту. Винегрет заправить оливковым маслом, добавить соль, сахар и аккуратно перемешать.

Винегрет с грибами и морской капустой

Что понадобится: 150 г соленых грибов, 200 г отварной свеклы, 150 г отварного картофеля, 150 г квашеной капусты, 200 г морской капусты, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, перец, сахар, соль

Отварную свеклу и картофель очистить, нарезать кубиками. Соленые грибы нарезать небольшими кусочками, соленые огурцы – маленькими тонкими ломтиками. Квашеную и морскую капусту нарубить. Репчатый лук тонко нашинковать. Подготовленные продукты соединить. Для заправки растительное масло взбить с уксусом, сахаром и солью, добавить перец. Винегрет полить заправкой и аккуратно перемешать.

Винегрет с грибами и соей

Что понадобится: 200 г соленых грибов, 200 г отварной сои, 3 картофелины, 2 свеклы, 2–3 моркови, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, соль

Картофель, свеклу и морковь отварить, очистить, нарезать кубиками. Соленые грибы нарезать небольшими кусочками, соленые огурцы – маленькими тонкими ломтиками. Репчатый лук мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить отварную сою, посолить, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Винегрет с опятами

Что понадобится: 200 г маринованных опят, 2 свеклы, 4 картофелины, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. винного или фруктового уксуса, перец, соль

Картофель и свеклу отварить, очистить, нарезать кубиками. Маринованные опята нарезать небольшими кусочками. Лук мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить. Для заправки растительное масло взбить с уксусом и солью, добавить перец. Винегрет полить заправкой, аккуратно перемешать.

Винегрет с фасолью и грибами

Что понадобится: 200 г соленых грибов, 2–3 свеклы, 4–5 картофелин, 200 г фасоли, 2–3 соленых огурца, 3 ст. л. растительного масла, сок ½ лимона, сахар, соль

Фасоль предварительно замочить на ночь, затем отварить до мягкости (но чтобы не

разварились). Свеклу и картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Соленые грибы нарезать небольшими кусочками, соленые огурцы – маленькими тонкими ломтиками. Подготовленные продукты соединить. Для заправки растительное масло взбить с лимонным соком, сахаром и солью. Винегрет полить заправкой и аккуратно перемешать.

Горячий винегрет

Что понадобится: 150 г маринованных рыжиков, 2–3 свеклы, 2–3 картофелины, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, ½ стакана грибного бульона, зелень, перец, соль

Свеклу и картофель отварить в кожуре, остудить, очистить, нарезать кубиками. На дно сотейника выложить свеклу, сверху – картофель, посолить, поперчить. Затем выложить слой квашеной капусты, рубленый лук и маринованные рыжики. Залить грибным бульоном, тушить в духовке 25–30 мин. Подавать, посыпав зеленью.

Винегрет из рыбы с грибами

Что понадобится: 500 г филе рыбы, 100 г маринованных грибов, 4 свеклы, 4 картофелины, 4 соленых огурца, 3 свежих огурца, 100 г маслин, зелень петрушки
Для соуса: 6 ст. л. оливкового или кукурузного масла, 2 ч. л. горчицы, 2 ст. л. уксуса, 2 ч. л. сахара, соль

Филе рыбы отварить, нарезать кусочками. Свеклу и картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими кусочками. Соленые и свежие огурцы очистить, нарезать маленькими тонкими ломтиками. Маслины разрезать пополам. Подготовленные продукты соединить, добавить рубленую зелень петрушки. Для соуса горчицу, соль и сахар растереть в однородную массу, затем по 1 ч. л. влить масло, добавить уксус, тщательно взбить. Винегрет заправить соусом и аккуратно перемешать.

Винегрет с грибами и путассу

Что понадобится: 300 г отварного филе путассу, 100 г маринованных грибов, 1–2 картофелины, 100 г свеклы, ½ моркови, 1 соленый огурец, 1 луковица, зелень, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Картофель, свеклу и морковь отварить, очистить, нарезать кубиками. Отварное филе путассу и маринованные грибы нарезать небольшими кусочками, соленый огурец – маленькими тонкими ломтиками. Репчатый лук и зелень мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Винегрет с мидиями и грибами

Что понадобится: 120 г очищенных отварных мидий, 60 г соленых грибов, 1–2 моркови, ½ свеклы, 1–2 картофелины, 1 соленый огурец, 100 г квашеной капусты, 1 луковица, 30 г зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, соль, молотый черный перец

Свеклу, картофель и морковь отварить в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Соленые грибы крупно нарезать. Соленый огурец очистить, нарезать маленькими тонкими ломтиками. Квашеную капусту нашинковать. Репчатый и зеленый лук мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить отварных мидий. Для заправки растительное масло взбить с уксусом, сахаром и солью, добавить перец. Винегрет полить заправкой и аккуратно перемешать.

Салат из сельди и маринованных грибов

Что понадобится: 2 филе соленой сельди, 1 стакан маринованных грибов, 3 картофелины, 2 помидора, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 2 отварных яйца, зеленый лук, зелень петрушки, 1 стакан сметаны, горчица, сахар, соль

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Филе сельди и маринованные грибы нарезать небольшими кусочками, помидоры – тонкими дольками. Соленый огурец и яблоко очистить, нарезать маленькими тонкими ломтиками. Отварные яйца крупно нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить рубленый зеленый лук. Для заправки сметану растереть с горчицей, солью и сахаром. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Салат из маринованных грибов с рыбой

Что понадобится: 250 г маринованных грибов, 150 г филе минтая, 2 картофелины, 2 соленых огурца, 2 отварных яйца, зелень петрушки, 150 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, соль

Филе минтая отварить, полить лимонным соком, нарезать кусочками. Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими кусочками, соленые огурцы – маленькими тонкими ломтиками. Отварные яйца мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, посолить, заправить майонезом, аккуратно перемешать. При подаче на стол украсить веточками петрушки.

Салат «Любительский» с рыбой

Что понадобится: 50 г маринованных грибов, 80 г отварного филе рыбы, 2 отварные картофелины, 1 соленый огурец, 1 яблоко, листья салата, 1 ст. л. растительного масла, соль

Отварное филе рыбы нарезать ломтиками. Отварной картофель и маринованные грибы нарезать ломтиками. Яблоко и соленый огурец очистить, нарезать соломкой. Подготовленные продукты соединить, заправить растительным маслом, посолить, перемешать. Подавать, выложив на листья салата.

Грибной салат с креветками и фасолью

Что понадобится: 600 г свежих грибов, 250 г очищенных креветок, 300 г консервированной фасоли, 1 болгарский перец, ½ луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 пучок петрушки, несколько листьев зеленого салата, 8 ст. л. белого сухого вина, 4

ст. л. лимонного сока, 7–8 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Белое вино довести до кипения, положить 2 веточки петрушки, нарезанный лук, соль, добавить очищенных креветок и варить 2 мин. Креветок вынуть шумовкой, дать им остыть. Свежие грибы нарезать ломтиками, обжарить в 4 ст. л. масла и тушить, постепенно подливая отвар, оставшийся от креветок. Тушить до полного выпаривания жидкости, снять с огня, полить лимонным соком, посыпать измельченным чесноком, рубленой зеленью, солью и большим количеством перца, встряхнуть, дать постоять 30 мин. В грибную смесь положить креветок, консервированную фасоль, нарезанный мелкой соломкой болгарский перец, перемешать. На сервировочное блюдо выложить листья салата, сверху выложить грибную смесь с креветками и овощами. Подавать на стол, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

Салат «Любимый»

Что понадобится: 200 г свежих грибов, 200 г крабовых палочек, 1 кочан китайской капусты, 200 г болгарского перца, 2 луковицы, зелень, 4 ст. л. растительного масла, 2–3 ст. л. виноградного уксуса, 1 ч. л. горчицы, молотый черный перец, ½ ч. л. сахара, соль

Свежие грибы нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе. Положить нашинкованный болгарский перец, жарить до мягкости перца. Снять с огня, остудить. Китайскую капусту нашинковать, посыпать сахаром, солью и слегка растереть руками. Добавить обжаренные грибы, нарезанные кубиками крабовые палочки, рубленую зелень. Для заправки растительное масло взбить с горчицей, уксусом, сахаром и солью, добавить молотый черный перец. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать.

Салат из грибов с креветками

Что понадобится: 50 г маринованных грибов, 50 г очищенных отварных креветок, 2 отварные картофелины, 1 болгарский перец, 60 г консервированного зеленого горошка, 20 г маслин, зелень, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль

Отварной картофель нарезать кубиками, маринованные грибы – небольшими ломтиками. Болгарский перец очистить, мелко нашинковать. Маслины нарезать тонкими полукольцами. Подготовленные продукты соединить, добавить отварных креветок, консервированный зеленый горошек и рубленую зелень. Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком и солью. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.

Салат из грибов с черносливом

Что понадобится: 300 г отварного куриного филе, 300 г свежих грибов, 15 шт. чернослива, 100 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Свежие грибы отварить в подсоленной воде, вынуть шумовкой, нарезать. Затем обжарить в масле, поперчить. Чернослив предварительно залить теплой водой и оставить на 30 мин, затем воду слить, чернослив промыть, отжать, мелко нарезать. Отварное куриное филе нарезать кубиками. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, аккуратно перемешать.

Салат из курицы с грибами

Что понадобится: 300 г отварного куриного мяса, 150 г отварных грибов, 2 отварных яйца, ½ стакана рубленых грецких орехов, 150 г майонеза, зелень

Отварное куриное мясо, отварные грибы и яйца нарезать кубиками. Добавить рубленые грецкие орехи, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Фантазия»

Что понадобится: 200 г отварного куриного мяса, 150 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 1 свежий огурец, 2 отварных яйца, 50 г очищенных грецких орехов, несколько стеблей зеленого лука, 4 ст. л. сметаны, 1 ч. л. горчицы, перец, соль

Отварное куриное мясо нарезать кубиками, маринованные грибы – небольшими кусочками. Огурцы очистить, нарезать маленькими тонкими ломтиками. Отварные яйца, грецкие орехи и зеленый лук нарубить. Соединить все ингредиенты. Сметану смешать с горчицей, добавить соль, перец, заправить салат и аккуратно перемешать.

Салат-торт с мясом и грибами

Что понадобится: 250 г отварной говядины или телятины, 300 г маринованных грибов (шампиньонов или опят), 4 отварные картофелины, 1 луковица, 3 отварных яйца, зелень петрушки и укропа, ягоды клюквы, 200 г майонеза, перец, соль

Лук нашинковать, ошпарить кипятком, посыпать солью, молотым перцем, оставить на 30 мин. Затем воду слить, лук слегка отжать. Отварное мясо нарезать тонкой соломкой. Отварной картофель натереть на крупной терке. Маринованные грибы нарезать небольшими кусочками. Отварные яйца мелко нарубить. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: 1-й слой – картофель, 2-й – лук, 3-й – мясо, 4-й – яйца, 5-й – грибы. Верхний слой смазать майонезом, посыпать измельченной зеленью, украсить клюквой и маленькими маринованными грибочками.

Салат «Везувий»

Что понадобится: ½ куриной грудки, 200 г маринованных грибов, 2 моркови, 1 луковица, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Куриную грудку отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кубиками. Лук нарезать, обжарить в масле. Добавить тертую морковь, жарить, перемешивая, до мягкости, посолить, поперчить. Маринованные грибы нарезать небольшими кусочками. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, аккуратно перемешать. Салат выложить на блюдо горкой в виде вулкана, украсить майонезом. На вершине установить металлическую пробку, влить в нее коньяк и при подаче на стол поджечь.

Лодочки с грибами

Что понадобится: 150 г отварного куриного филе, 100 г свежих грибов, 3 болгарских перца разного цвета, 100 г сыра, оливки, листья салата, зелень, 100 г майонеза, 1 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы нарезать, обжарить в масле до готовности, посолить, поперчить. Отварное куриное филе мелко нарезать. Добавить тертый сыр, обжаренные грибы и рубленую зелень, заправить майонезом, перемешать. 1 болгарский перец красного цвета очистить, разрезать вдоль на 4 части (для парусов). Оставшийся перец очистить, разрезать на половинки, наполнить приготовленным салатом. На блюдо выложить листья салата, сверху установить лодочки из перца. Полоски красного перца проткнуть в двух местах зубочисткой, вставить в кораблики в виде парусов. Украсить оливками.

Салат «Сказка»

Что понадобится: 200 г маринованных грибов, 300 г отварного языка, 200 г ветчины, 200 г копченого куриного мяса, 2 веточки петрушки, 100 г майонеза

Отварной язык, ветчину и копченое мясо нарезать соломкой. Такой же соломкой нарезать маринованные грибы. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, аккуратно перемешать. Подавать, украсив веточками петрушки.

Салат из печенки с грибами

Что понадобится: 500 г печенки, 200 г маринованных опят, 3–4 отварные картофелины, 2 отварных яйца, 2 луковицы, зелень укропа, 200 г майонеза

Печенку нарезать кусочками, обжарить в растительном масле. Добавить лук, посолить, поперчить, жарить до готовности печенки. Снять с огня, остудить. Отварной картофель нарезать кубиками. Отварные яйца и зелень укропа нарубить. Продукты соединить, добавить маринованные опята (крупные – нарезать). Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать.

Закуска из сельди с грибами

Что понадобится: 2 соленые сельди, 4 белых гриба, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, молотый черный перец

Белые грибы промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, вынуть шумовкой, пропустить через мясорубку. Филе сельди без костей мелко нарубить. Лук мелко нарезать. Подготовленные продукты соединить, добавить мягкое сливочное масло, перец, тщательно перемешать. Выложить массу на блюдо в форме сельди, посыпать нарезанным укропом.

Салат «Орхидея»

Что понадобится: 200 г ветчины, 100 г соленых грибов, 100 г моркови по-корейски, 2 отварных яйца, 150 г твердого сыра, 50 г картофельных чипсов, 200 г майонеза

Соленые грибы и ветчину нарезать соломкой. Корейскую морковь нарубить. Отварные яйца и сыр натереть на крупной терке. Чипсы раскрошить (немного оставить для украшения). Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, смазывая каждый слой майонезом: 1-й слой – морковь, 2-й – грибы, 3-й – чипсы, 4-й – ветчина, 5-й – сыр, 6-й – яйца. Верхний слой смазать майонезом, выложить цветки орхидеи из чипсов и тертых яиц.

Салат из языка, грибов и курятины

Что понадобится: 200 г отварного куриного филе, 200 г отварного говяжьего языка, 200 г свежих грибов, 1 корень сельдерея, 3–4 стебля зеленого лука, 4–5 ст. л. майонеза, 1 ч. л. аджики, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Свежие грибы нарезать, обжарить в масле до готовности, посолить, поперчить. Отварное куриное мясо и говяжий язык нарезать кубиками, перемешать с аджикой. Корень сельдерея натереть на крупной терке. Зеленый лук мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Заливное из грибов

Что понадобится: 1 кг грибов, 2 ст. л. желатина, соль

Грибы отварить в 1 л подсоленной воды, вынуть шумовкой, остудить, мелко нарубить. Грибной бульон процедить. Желатин предварительно замочить в 1 стакане охлажденной кипяченой воды на 45 мин, чтобы он разбух. Затем соединить с бульоном и подогревать на слабом огне, чтобы желатин полностью растворился (до кипения не доводить!). Полученную смесь процедить. Грибы, выложенные в формы для заливного, залить желатиновой смесью и поставить в холодильник до полного застывания. Подавать можно с горчичным соусом или хреном.

Паштет вегетарианский

Что понадобится: 400 г грибов, 350 г сыра, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. рубленой зелени петрушки, листья салата, 2 ст. л. сливочного масла, молотый кориандр, паприка, молотый черный перец, соль

Грибы мелко нарезать, обжарить в масле до полного выпаривания жидкости. Добавить пропущенный через пресс чеснок, перец, соль, молотый кориандр, паприку, перемешать, остудить. Добавить в грибы тертый сыр, перемешать. Руками сформовать из массы небольшие одинаковые шарики, запанировать их в рубленой зелени. Подавать, выложив на листья зеленого салата.

Грибная икра

Что понадобится: 300 г соленых грибов, 2 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, зелень

Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле. Соленые грибы мелко нарубить, добавить к луку, тушить 5–10 мин. В конце тушения добавить толченый чеснок, посолить и

поперчить. Перед подачей украсить зеленью.

Икра из сушеных грибов

Что понадобится: 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, зелень, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, перец, соль

Сушеные грибы предварительно замочить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, вынуть шумовкой, дважды пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить грибную массу, влить немного процеженного грибного бульона и тушить на слабом огне 15–20 мин. В конце тушения добавить лимонный сок, соль, перец и толченый чеснок. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Икра из соленых грибов

Что понадобится: 200 г соленых грибов, 1 луковица, 4 стебля зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Соленые грибы мелко нарубить, добавить обжаренный лук, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Выложить в салатницу и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Грибная икра с морковью и луком

Что понадобится: 1 кг свежих грибов, 300 г моркови, 300 г лука, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Лук мелко нашинковать. Морковь натереть на терке. В сковороде на растительном масле обжарить лук до золотистого цвета. Затем добавить морковь, грибы, поперчить, посолить, перемешать и тушить на слабом огне 1 ч, подливая по мере необходимости воду.

Закуска из маринованных грибов

Что понадобится: 24 маринованных гриба, 60 г нежирной ветчины, 1 свежий огурец, 2 зубчика чеснока, 2 отварных яйца, 100 г сыра, зелень петрушки и укропа, 3 ст. л. майонеза

Ветчину мелко нарезать. Добавить пропущенный через пресс чеснок, тертые отварные яйца и сыр, заправить майонезом, тщательно перемешать. Из массы сформовать небольшие шарики. На блюдо выложить нарезанные кружочками огурцы, сверху на каждый кружочек выложить по шарiku и укрепить на них маринованные грибы шляпками вверх. Украсить зеленью.

Грибная закуска с морковью

Что понадобится: 150 г свежих грибов, 100 г моркови, 100 г соленых огурцов, 120 г сыра, 60 г сливочного масла, молотый черный перец, соль

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг. Затем пропустить через мясорубку и обжарить в сливочном масле. Морковь натереть на мелкой терке, обжарить отдельно, соединить с грибами, остудить. Добавить измельченные соленые огурцы, тертый сыр, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Закуска «Пряные грибочки»

Что понадобится: 350 г консервированных грибов, 2 ст. л. тертой моркови, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. рубленого зеленого лука, зелень укропа, 4 ст. л. белого вина, 4 ст. л. томатного сока, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. растительного масла, семена фенхеля, тимьяна и укропа, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль

Лук мелко нарубить, обжарить в масле. Добавить тертую морковь, жарить 2 мин. Добавить консервированные грибы, перемешать, готовить еще 1 мин. Положить мелко нарубленный чеснок, семена пряностей, лавровый лист, влить вино, томатный и лимонный сок. Готовить до тех пор, пока жидкость не уварится на треть, посолить, поперчить. Подавать на стол, оформив зеленью.

Закуска из белых грибов по-гречески

Что понадобится: 800 г белых грибов, 100 г ветчины, 1 луковица, 3 ст. л. рубленых грецких орехов, 1 пучок листового салата, ½ стакана густых сливок, сок 1 лимона, перец, соль

Белые грибы тщательно вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками, полить соком лимона. Добавить мелко нарезанную ветчину, измельченный лук и 2 ст. л. рубленых орехов, посолить, поперчить, заправить сливками и тщательно перемешать. Выложить на блюдо поверх листьев салата, посыпать оставшимися измельченными орехами.

Лук, фаршированный картофелем с грибами

Что понадобится: 10 крупных луковиц, 50 г сушеных грибов, 2 картофелины, 1 яйцо, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. муки, ½ стакана сметаны, 100 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец, соль

Сушеные грибы вымыть, замочить на 4 ч, затем отварить в той же воде. Вынуть, мелко нашинковать и обжарить с 1 измельченной луковицей. Картофель отварить, размять пюре, соединить с обжаренными грибами. Добавить взбитое яйцо, перец, соль, рубленую зелень, перемешать. Луковицы для фарширования очистить, срезать ⅓ со стороны корешков. Разобрать луковицы на «чашечки» из 2–3 слоев, заполнить с верхом картофельно-грибной начинкой. Фаршированный лук выложить в смазанную маслом форму, полить растопленным маслом. Запекать в духовке на среднем огне 20 мин. Для соуса муку подрумянить, залить небольшим количеством процеженного грибного бульона. Добавить сметану, перец, соль, зелень, варить 5 мин. Запеченный фаршированный лук полить соусом, посыпать тертым сыром и снова поставить в духовку на несколько минут. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Закуска из печеных грибов

Что понадобится: 500 г лесных грибов (подосиновиков, моховиков или др.), зелень, 3 ст. л. растительного масла, сок 1 лимона, перец, соль

Подготовленные грибы положить в огнеупорную посуду шляпками вниз. Каждую шляпку полить небольшим количеством растительного масла, посолить и поперчить. Запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности. Готовые грибы выложить на блюдо. Выделившийся грибной сок смешать с соком лимона, полить грибы и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Грибы под сливками

Что понадобится: 750 г опят (шампиньонов или белых грибов), 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 4 яйца, 1½ стакана сливок, 3 ст. л. сливочного масла, сок 1 лимона, перец, соль

Грибы и лук измельчить, обжарить в масле в течение 10 мин. Сбрызнуть соком лимона, чтобы грибы не потемнели. Затем влить сливки и уварить все вместе, помешивая, чтобы получился густой соус. Грибную массу посолить, поперчить, выложить на сервировочное блюдо. Отварить яйца «в мешочек» (4–5 мин), очистить, разрезать вдоль пополам и выложить на грибы. Посыпать мелко нарубленным зеленым луком.

Помидоры, фаршированные грибами и рисом

Что понадобится: 8–10 помидоров, 100 г маринованных грибов, 100 г отварного риса, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. молотой паприки, перец, соль

Помидоры вымыть, срезать верхушки, аккуратно удалить мякоть. Лук очистить, мелко нарезать, спассеровать в сливочном масле. Соединить его с отварным рисом, добавить мелко нарезанные маринованные грибы, рубленую зелень петрушки, паприку, перец, соль, перемешать. Помидоры наполнить фаршем, полить сметаной и подать на стол.

Помидоры, фаршированные грибами

Что понадобится: 2 помидора, 200 г грибов, 1 луковица, зелень, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, перец, соль

Помидоры разрезать пополам, удалить мякоть. Грибы нарубить, обжарить в масле. Добавить нарезанный лук и мякоть помидоров, жарить до полного выпаривания жидкости, посолить, поперчить. Помидоры наполнить грибной начинкой, посыпать сухарями, выложить на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями. Запекать 20 мин в духовке при температуре 180 °С. При подаче оформить зеленью.

Кабачки, фаршированные грибами

Что понадобится: 3 кабачка, 300 г грибов (белых или шампиньонов), 3 ст.

л. риса, 1 луковица, 100 г сыра, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. растительного масла, зелень, перец, соль

Рис отварить до готовности. Грибы отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой. Кабачки очистить, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину. Лук мелко нарезать, спассеровать в растительном масле. Добавить грибы, обжарить все вместе, посолить, поперчить, остудить. Соединить с отварным рисом и мелко нарезанной зеленью, перемешать. Кабачки наполнить приготовленной начинкой, полить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 20 мин. При подаче посыпать зеленью.

Морковь, фаршированная грибами

Что понадобится: 6 шт. моркови, 8-10 сушеных белых грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. густой сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль

Сушеные белые грибы промыть, залить небольшим количеством воды, оставить на ночь. Затем отварить в той же воде, мелко нарубить. Лук мелко нарезать, слегка обжарить в 1 ст. л. масла. Добавить грибы, обжарить все вместе, приправить по вкусу солью и перцем. В кастрюле растопить 1 ст. л. масла, всыпать муку, слегка обжарить. Развести небольшим количеством процеженного грибного бульона и держать на огне, пока соус не загустеет. Добавить сметану, грибы с луком и прогреть, перемешивая, на слабом огне. Масса должна быть густой. Снять с огня, добавить зелень петрушки, перемешать. Нагреть духовку до 180 °С. Морковь отварить в кожуре в течение 15 мин, очистить, разрезать вдоль, вырезать сердцевину. Морковь наполнить грибной начинкой, выложить в смазанную маслом огнеупорную форму, полить растопленным маслом. Запекать в духовке 20 минут.

Фаршированные белые грибы

Что понадобится: 8 белых грибов с целыми шляпками, 1 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени укропа

Для начинки: 100 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, ½ пучка зелени укропа, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Грибы очистить, вымыть, отделить ножки от шляпок. Грибные ножки мелко нарезать. Для начинки лук и чеснок очистить, нашинковать. Горошек протереть через сито. Сливочное масло растопить в кастрюле, положить нарезанные ножки грибов, лук, чеснок, гороховое пюре, измельченную зелень укропа, посолить, поперчить, перемешать, влить немного воды и тушить на медленном огне в течение 10 мин. Шляпки грибов наполнить приготовленной начинкой, выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 мин. Готовое блюдо посыпать сыром и украсить веточками укропа.

Баклажаны, фаршированные лисичками

Что понадобится: 4 средних баклажана, 250 г лисичек, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль

Баклажаны вымыть, срезать хвостики и разрезать на две половинки. Чайной ложкой вынуть часть мякоти, оставляя довольно толстые стенки. Свежие грибы вымыть, отварить,

откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Лук измельчить, обжарить в масле. Добавить нарезанные грибы и рубленую мякоть баклажанов, обжарить все вместе, посолить. Половинки баклажанов наполнить приготовленной начинкой, выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности, поливая выделяющимся при тушении соком.

Фаршированные белые грибы с помидорами

Что понадобится: 600 г белых грибов, 4 свежих помидора, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 4 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

У грибов шляпки отделить от ножек. В шляпках вырезать часть мякоти. Эту мякоть и ножки грибов мелко нарубить, обжарить в масле вместе с мелко нарубленным луком. Добавить измельченный чеснок, посолить, поперчить, всыпать сухари и перемешать. Шляпки грибов обжарить в масле, наполнить начинкой. Помидоры нарезать кружочками, обжарить в масле с двух сторон. Кружочки помидоров выложить в глубокую сковороду, сверху положить фаршированные шляпки грибов, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С до зарумянивания.

Цветная капуста с маслятами

Что понадобится: 1 кг цветной капусты, 300 г маслят, ½ стакана молока, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, зелень, мускатный орех, молотый черный перец, сахар, соль

Цветную капусту разделить на соцветия, опустить в кипящую воду, добавить соль, сахар, молоко и варить 5–7 мин. Откинуть на дуршлаг. Очищенные маслята обжарить в масле, посыпать мукой, перемешать, влить немного капустного отвара и тушить до готовности. Добавить соль, перец и тертый мускатный орех. Цветную капусту полить приготовленным грибным соусом и посыпать измельченной зеленью.

Маслята, жаренные с орехами

Что понадобится: 500 г маслят, ¾ стакана рубленых грецких орехов, 1 ст. л. зерен граната, 5–6 стеблей зеленого лука, 2 веточки кинзы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. яблочного уксуса, молотый черный перец, соль

Маслята нарезать ломтиками, обжарить в масле до готовности, посолить, поперчить. Добавить рубленые зеленый лук, кинзу и орехи, обжарить, помешивая, 1–2 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. При подаче выложить на блюдо, украсить зеленью и зернами граната.

Маслята, тушенные с помидорами

Что понадобится: 1 кг свежих маслят, 5–6 помидоров, 2 большие луковицы, по 1 ч. л. мелко нарезанной зелени петрушки, укропа и зеленого лука, 1 ст. л. муки, 1 стакан густой сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. мелко нарезанных листочков чабера, молотый черный

перец, соль

Маслята очистить, снять со шляпок кожицу, ножки срезать на $\frac{3}{4}$. Подготовленные грибы нарезать ломтиками. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, посолить, перемешать и тушить, пока не выпарится лишний сок. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать кубиками. В сковороду с грибами добавить сливочное масло, положить помидоры, чабер, приправить по вкусу солью и перцем, тушить 3–4 мин. Сметану хорошо перемешать с мукой, влить в грибы, варить до загустения. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью.

Маслята, тушеные со сметаной и сыром

Что понадобится: 1 кг маслят, 2 луковицы, 150 г сыра, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. растительного масла, соль

Маслята очистить, промыть, крупные разрезать пополам. Подготовленные грибы залить холодной подсоленной водой, довести до кипения. Сразу же снять с огня, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить грибы, жарить еще несколько минут. Посолить, залить сметаной, тушить до готовности. Затем посыпать тертым сыром и тушить на слабом огне до его расплавления.

Бобы с маслятами

Что понадобится: 400 г молодых маслят, 400 г молодых очищенных бобов, 1 большая луковица, 2–3 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. л. муки, $1\frac{1}{2}$ стакана овощного бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль

Бобы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. В кастрюле растопить масло, слегка обжарить мелко нарезанный лук. Добавить нарезанные ломтиками маслята, жарить 1 мин. Влить немного бульона, тушить до готовности. Добавить отварные бобы, перец, соль, влить оставшийся бульон и довести до кипения. Затем влить сметану, тщательно перемешанную с мукой, тушить 10 мин. Подавать на стол, посыпав зеленью петрушки.

Жареные лисички с чесноком и сыром

Что понадобится: 700 г свежих лисичек, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 200 г сыра, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Лисички тщательно вымыть, крупные нарезать. Разогреть в сковороде масло, добавить нарезанный лук, обжарить до золотистого цвета. Выложить грибы, посолить, поперчить и жарить, пока не выпарится лишняя жидкость. Готовые грибы посыпать измельченным чесноком и тертым сыром, тушить несколько минут.

Жареные лисички с луком

Что понадобится: 1 кг лисичек, 4 луковицы-шалот, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, укропа и тимьяна, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, перец, соль

Грибы очистить, вымыть, обсушить. В сковороде разогреть смесь оливкового и сливочного масла, выложить грибы и жарить, перемешивая, в течение 5 мин. Затем добавить мелко нарезанный лук и чеснок, жарить еще 5 мин, посолить и поперчить по вкусу. Подавать на стол, посыпав измельченной зеленью.

Тушеные лисички с яблоками

Что понадобится: 500 г лисичек, 5 яблок, 2 ст. л. муки, ½ стакана грибного бульона, ½ стакана сметаны, 6 ст. л. сливочного масла, укроп, соль

Лисички очистить, вымыть. Шляпки разрезать на 4 части, ножки нарезать кружочками, тушить в сливочном масле до мягкости. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками, добавить к грибам, тушить 5–7 мин. Муку смешать с бульоном, влить в сковороду к грибам, тушить 5 мин. Добавить сметану, посолить, тушить 5 мин. Всыпать измельченный укроп и снять с огня.

Цукини с лисичками

Что понадобится: 500 г лисичек, 4 небольших цукини, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 яичный желток, 1½ стакана сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. чабера, молотый черный перец, щепотка молотого острого красного перца, щепотка сахарной пудры, соль

Лисички очистить, промыть, обсушить. В кастрюле разогреть 1 ст. л. растительного масла, добавить сливочное масло, положить лисички, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 10 мин. Затем снять крышку, обжарить грибы до полного выпаривания жидкости. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе. Цукини нарезать кубиками, обжарить отдельно в оставшемся растительном масле на сильном огне до мягкости. Затем переложить в кастрюлю с грибами, добавить соль, перец, чабер и измельченный чеснок. Сметану хорошо перемешать с яичным желтком, лимонным соком, сахарной пудрой и острым перцем. Смесь влить в кастрюлю к грибам с цукини, аккуратно перемешать и прогреть на слабом огне 5–6 минут.

Белые грибы с орехами

Что понадобится: 500 г белых грибов, ¾ стакана рубленых грецких орехов, 2 луковицы, зелень петрушки и кинзы, 80 г сливочного масла, яблочный уксус, соль, молотый черный перец

Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками, посолить и обжарить в сливочном масле. Выделившийся при жарке сок слить, соединить с яблочным уксусом и перцем по вкусу. Полученной смесью залить обжаренные грибы, добавить рубленый лук, зелень, пропущенные через мясорубку орехи, перемешать и остудить. При подаче на стол украсить зеленью.

Белые грибы в сметане

Что понадобится: 1 кг белых грибов, 1 луковица, зелень петрушки, 1 ст. л. муки, $\frac{3}{4}$ стакана бульона, 1 стакан сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, перец, соль

Грибы очистить, хорошо промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Когда грибы дадут сок, слить его, добавить к грибам 2 ст. л. масла и рубленый лук, посолить, поперчить, обжарить в течение нескольких минут. Размешать сметану с мукой, разбавить бульоном и залить этим соусом грибы. Тушить до тех пор, пока соус не загустеет, а грибы не станут мягкими. Подавать на стол, посыпав измельченной зеленью.

Белые грибы с хреном

Что понадобится: 100 г сушеных белых грибов, 1 ст. л. тертого хрена, 100 г сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, перец, соль

Сушеные белые грибы замочить в воде на 5 ч. Затем отварить в той же воде, добавив соль. Вынуть шумовкой, мелко нашинковать, обжарить в растительном масле, заправить перцем, уксусом и выложить в салатник. Сметану смешать с хреном, чуть посолить, выложить в соусник и подать к грибам.

Сушеные белые грибы в сметане

Что понадобится: 200 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, зелень укропа и петрушки, $\frac{1}{2}$ стакана густой сметаны, 5 ст. л. сливочного масла, соль

Сушеные белые грибы залить 2 стаканами воды, оставить на 6 ч. Затем отварить в той же воде с добавлением соли и 2 ст. л. сливочного масла. Грибы вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить. Лук нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанные грибы, обжарить все вместе. Влить сметану, добавить немного грибного бульона, тушить 15 мин. Подавать на стол, посыпав измельченной зеленью.

Запеченные белые грибы

Что понадобится: 1 кг свежих белых грибов, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, 50 г черствой булки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. л. панировочных сухарей, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. горчицы, щепотка молотого мускатного ореха, молотый черный перец, соль

Нагреть духовку до 180 °С. Грибы вымыть, очистить, хорошо обсушить, отделить ножки, а шляпки выложить на противень и поставить в духовку на 10–15 мин. Ножки мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. сливочного масла. Булку замочить в молоке, затем отжать и растереть с 1 ст. л. сливочного масла. Добавить измельченный чеснок, соль, перец, мускатный орех, горчицу и обжаренные грибные ножки, тщательно перемешать. Огнеупорную форму смазать сливочным маслом, выложить половину грибной массы, сверху выложить шляпки (выпуклыми частями вниз) и накрыть оставшейся грибной массой. Посыпать панировочными сухарями, смешанными с тертым сыром. Запекать в духовке около 45 мин, при этом за 15 мин до окончания приготовления увеличить огонь, чтобы грибы хорошо подрумянились.

Жареные подберезовики

Что понадобится: 1 кг подберезовиков, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. семян укропа, молотый черный перец, 2 ч. л. соли

Грибы промыть, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 10 мин. Выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить на среднем огне 10 мин. Посолить, поперчить, добавить семена укропа, убавить огонь и жарить до готовности. Влить уксус, перемешать и снять с огня.

Боровики в сметане

Что понадобится: 1 кг боровиков, 2 луковицы, 4 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 стакан сметаны, 60 г сливочного масла, соль

Боровики промыть, обсушить, нарезать дольками, обжарить в масле. Добавить лук, обжарить все вместе. Затем влить 3–4 ст. л. воды, посолить и тушить, перемешивая, на слабом огне до готовности. Грибы с луком переложить в огнеупорную форму, залить сметаной, посыпать сыром, смешанным с сухарями, и запекать в духовке 7 минут.

Жареные боровики под луковым соусом

Что понадобится: 1 кг боровиков, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 4–5 ст. л. растительного масла, перец, соль

Свежие молодые боровики вымыть, обсушить, обжарить 5 мин в сильно разогретом масле, часто перемешивая, посолить. Лук нашинковать, обжарить отдельно. Добавить сметану, перец, соль, варить 3 мин. Получившимся соусом полить грибы.

Боровики в панировке

Что понадобится: 1 кг боровиков, 2–3 яйца, 4 ст. л. панировочных сухарей, растительное масло для фритюра, соль

Боровики отварить до готовности в подсоленной воде. Отделить ножки от шляпок. Яйца взбить. Шляпки и ножки обмакнуть в яйцо, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре.

Опята с хреном

Что понадобится: 200 г свежих опят, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень хрена, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, сок ½ лимона, 2 лавровых листа, соль

Грибы очистить, промыть, положить в кастрюлю с водой, довести до кипения. Добавить очищенную морковь, корень петрушки и лук, положить лавровый лист, соль и варить до готовности грибов. Готовые грибы вынуть шумовкой, выложить в глубокий

салатник. Заправить растительным маслом, смешанным с тертым хреном и лимонным соком.

Опята, жаренные в сметане

Что понадобится: 500 г опят, 2 небольшие луковицы, зелень петрушки, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. растительного масла, соль

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде в течение 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и обжарить вместе с мелко нарезанным луком. В конце жарки добавить сметану, перемешать. Подавать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеканка из баклажанов с грибами

Что понадобится: 4 небольших баклажана, 500 г свежих грибов, 3 луковицы, 2 ст. л. муки, 1 стакан сметаны, 80 г топленого масла, соль

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 3–4 см, посолить, выложить на доску, накрыть другой доской и поставить груз, чтобы из баклажанов вышел сок с горечью. Затем баклажаны обсушить, обвалить в 1 ст. л. муки и слегка обжарить в масле. Грибы вымыть, отварить, крупно нарубить. Лук нарезать, обжарить до золотистого цвета. На дно формы положить в один слой обжаренные баклажаны, затем грибы и лук. Последовательность повторить (верхним слоем должны быть баклажаны). Сметану перемешать с оставшейся мукой и солью, залить запеканку. Форму накрыть крышкой или листом фольги, поставить в разогретую до 170 °С духовку. Запекать 30 мин. Подавать на стол в той же посуде.

Тушеные грибы

Что понадобится: 400 г сушеных грибов, 3 луковицы, 1 ст. л. муки, ½ стакана грибного бульона, 3–4 ст. л. растительного масла, соль

Сушеные грибы промыть, замочить в воде на 3 ч. Затем отварить в той же воде, добавив соль, до готовности. Откинуть на дуршлаг, нашинковать. Лук нарезать, обжарить в масле. Добавить грибы, обжарить все вместе. Посыпать мукой, перемешать, влить бульон и тушить 10 минут.

Кабачки с грибами

Что понадобится: 1 кг кабачков, 500 г грибов, 2 помидора, 2 луковицы, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. растительного масла, соль

Кабачки очистить, нарезать кружочками толщиной примерно 5 мм, запанировать в муке и обжарить в масле с обеих сторон до золотистого цвета. Промытые грибы отварить, мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе. Затем положить протертые помидоры, посолить, тушить 3 мин. Посыпать мукой, перемешать. Влить сметану, тушить 3 мин. Обжаренные кабачки выложить на сервировочное блюдо, сверху выложить грибную массу.

Грибы, запеченные с помидорами

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 600 г помидоров, 150 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50 мл воды, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, соль, молотый красный перец

Репчатый лук мелко нашинковать, спассеровать в растительном масле. Добавить к нему очищенные от кожицы измельченные помидоры и тушить до тех пор, пока не испарится лишняя жидкость. Всыпать муку, посолить, поперчить, влить немного горячей воды. Полученный соус вылить в форму для запекания, сверху выложить мелко нарезанные грибы, посыпать панировочными сухарями и рубленой зеленью петрушки. Запекать в духовке при температуре 200 °С до полной готовности.

Жареные грибы с морковью

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль, зелень

Грибы промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать. Лук мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Лук обжарить в сковороде с разогретым растительным маслом. Через 4–5 мин добавить морковь, пассеровать овощи до легкого зарумянивания. Затем добавить грибы, посолить, поперчить, жарить 10–15 мин, периодически перемешивая. Выключить огонь, добавить мелко нарезанную зелень, перемешать.

Маринованные грибочки в микроволновке

Что понадобится: 500 г грибов, 1 пучок петрушки

Для маринада: 2 зубчика чеснока, ½ стакана белого сухого вина, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. орегано, перец, соль

Положить все ингредиенты для маринада в посуду для микроволновой печи и готовить на максимальной мощности 3 мин. Добавить промытые и нарезанные грибы, половину рубленой зелени петрушки, готовить 3 мин, перемешать 1 раз. Вынуть из микроволновки, оставить под крышкой на 2 мин. Подавать, посыпав оставшейся петрушкой.

Грибы по-болонски

Что понадобится: 650 г грибов, 400 г консервированных помидоров, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ч. л. сушеной зелени, 2 ст. л. томатной пасты, 300 мл овощного бульона, 4 ст. л. растительного масла, соль

Грибы нарезать, обжарить в масле. Добавить мелко нарубленный лук, обжарить все вместе 10 мин. Добавить томатную пасту, перемешать, готовить еще 2 мин. Влить бульон, положить помидоры, измельченный чеснок и сушеную зелень, посолить и тушить 30 минут.

Грибы, тушеные с редисом

Что понадобится: 500 г свежих грибов (шампиньонов или белых), 500 г редиса, ½ стакана красного виноградного вина, 1 ст. л. крахмала, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. кунжутного масла, 1/3 ч. л. молотого имбиря, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1 ст. л. сахара, соль

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде почти до готовности (в течение 7–8 мин). Затем откинуть на дуршлаг, остудить, мелко нарезать. Редис промыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, опустить на 3–5 мин в кастрюлю с кипящей водой, откинуть на дуршлаг. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить отварной редис. Через 5 мин добавить грибы, хорошо перемешать и жарить еще около 2 мин. После этого добавить сахар, соль, молотый имбирь, молотый черный перец, красное виноградное вино, сметану и ½ стакана горячей воды. Тщательно перемешать и довести до кипения на сильном огне. Затем отрегулировать огонь до очень слабого, сковороду накрыть крышкой и тушить еще 5–6 мин. Крахмал развести небольшим количеством холодной воды, влить в сковороду с редисом и грибами, перемешать, тушить 1–2 мин на среднем огне. Готовые грибы с редисом снять с огня, сбрызнуть кунжутным маслом и несколько раз встряхнуть.

Вешенки в сметанно-чесночном соусе

Что понадобится: 500 г вешенок, 3 моркови, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. майонеза, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль

Вешенки промыть, нарезать, обжарить в масле до зарумянивания. Добавить нарезанные морковь, лук, обжарить все вместе. Сметану и майонез перемешать с измельченным чесноком, развести теплой кипяченой водой (масса должна быть не густой и не жидкой), залить грибы, посолить, поперчить, тушить 10 мин. После этого выключить огонь, дать блюду настояться под крышкой 5 минут.

Грибы с квашеной капустой

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 1 кг квашеной капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. панировочных сухарей, 4–5 ст. л. топленого масла, 3 ст. л. 3 %-го уксуса, лавровый лист, перец, 2 ч. л. сахара, соль

Квашеную капусту положить в кастрюлю, добавить 3 ст. л. топленого масла и молоко, тушить на слабом огне в течение 1 ч. Когда капуста станет мягкой, добавить томатную пасту, сахар, соль, уксус, перец и лавровый лист. Грибы отварить, нарезать ломтиками, обжарить в масле. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе. Добавить очищенный и нарезанный кубиками соленый огурец, накрыть крышкой и тушить 20 мин. В глубокую сковороду уложить слоями капусту и грибы так, чтобы нижний и верхний слой был из капусты. Сбрызнуть верхний слой маслом, посыпать сухарями и запекать в духовке при температуре 180 °C в течение 30 минут.

Грибы в пряном соусе

Что понадобится: 1 кг свежих лесных грибов, 1 большая луковица, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени кинзы или петрушки, 1 ст. л. муки, 3 стакана овощного бульона, 1 стакан густой сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, 2 лавровых листа, 3–4

зернышка зеленого кардамона, ½ ч. л. паприки, ¼ ч. л. перца грубого помола, ½ ч. л. соли

Лук очистить, мелко нарезать, слегка подрумянить в растопленном масле (2 ст. л.). Очищенные и вымытые грибы обсушить, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю с толстым дном, накрыть крышкой и томить на слабом огне, пока они не пустят сок. Добавить обжаренный лук, лавровый лист, кардамон, соль, перец и 1 ст. л. зелени петрушки, положить оставшееся масло, тщательно перемешать. Влить горячий бульон и варить на слабом огне около 30 мин, время от времени перемешивая. Удалить лавровый лист. Сметану хорошо размешать с мукой, паприкой и оставшейся зеленью петрушки, влить в грибы и, перемешивая, нагревать, пока соус не загустеет.

Зеленушки в чесночном соусе

Что понадобится: 1 кг зеленушек, 3–4 зубчика чеснока, 1 ч. л. картофельного крахмала, 100 мл водки, 1 стакан овощного бульона, 4–5 ст. л. растительного масла, щепотка молотой корицы, молотый черный перец, 1 ч. л. сахара, соль

Грибы тщательно вымыть, обсушить. Крупные грибы нарезать. Смешать бульон с сахаром, растертым с солью чесноком, перцем, корицей и водкой. В кастрюле разогреть масло, обжарить грибы на довольно сильном огне около 5 мин. Влить подготовленный бульон, довести до кипения и тушить на слабом огне 25 мин. В конце тушения влить размешанный с 1 ст. л. холодной воды крахмал. Держать на огне, пока соус не загустеет.

Грибы в винном соусе

Что понадобится: 500 г свежих лесных грибов, 2 больших мясистых помидора, 2 моркови, 2 большие луковицы, 2–3 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа, 1½ стакана белого сухого вина, сок и тертая цедра 1 лимона, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Очищенный лук нарезать кубиками, очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать крупными кубиками, удалить зерна. В кастрюле с толстым дном разогреть 2 ст. л. масла, обжарить грибы. Посыпать солью и перцем, влить вино, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25 мин, время от времени перемешивая. В отдельной сковороде разогреть 2 ст. л. масла, обжарить лук с морковью. Добавить помидоры, слегка потушить и переложить к грибам. Тушить 3–5 мин, заправить лимонным соком, цедрой, солью и перцем. Посыпать зеленью укропа и снять с огня.

Грибное ассорти с овощами в винном соусе

Что понадобится: 1 кг разных свежих грибов, 1 болгарский перец, 300 г помидоров, 1 пучок зеленого лука, зелень петрушки и укропа, 200 мл красного столового вина, 1 стакан сливок, 1 ст. л. загустителя соуса (или муки), 2 ст. л. топленого масла, молотый черный перец, соль

Грибы нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец очистить, нарезать крупными кубиками. В кастрюле разогреть топленое масло, обжарить грибы, перец и

рубленый зеленый лук. Влить вино, посолить, поперчить, тушить 10 мин. Добавить нарезанные помидоры, тушить 3 мин. Влить сливки, довести до кипения, добавить загуститель. Готовое блюдо украсить нарезанной зеленью.

Грибы, тушенные в белом вине

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, 1–2 ст. л. муки, 50 мл белого столового вина, 50 г сливочного масла, молотый черный перец, соль

Свежие грибы очистить, нарезать ломтиками, обжарить в масле. Добавить истолченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки, подсушенную муку, соль, перец. Влить вино и небольшое количество воды, тушить до мягкости. Подавать горячими.

Порей, тушенный с грибами

Что понадобится: 300 г свежих грибов (белых, подберезовиков, маслят, опят, шампиньонов), 4 стебля лука-порея средней величины (белая часть), 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 5 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. муки, ½ стакана некрепкого овощного бульона или воды, 5 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Грибы очистить (с маслят снять кожицу), промыть под проточной водой и нарезать ломтиками. В большой сковороде разогреть растительное масло, добавить сливочное масло, положить грибы и жарить на довольно большом огне до тех пор, пока не выпарится жидкость. Порей промыть, нарезать, добавить к грибам, жарить 5 мин. Влить бульон, уменьшить огонь и тушить под крышкой 30–40 мин. Добавить размешанную со сметаной муку, тушить 5 мин. Приправить по вкусу солью и перцем, посыпать тертым сыром, тушить еще 1 мин. Подавать на стол, посыпав зеленью петрушки.

Грибы в соусе из хрена

Что понадобится: 500 г грибов (маслят, белых грибов), 5 отварных яичных желтков, 5 ст. л. тертого хрена, ½ стакана сметаны, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. сахара, соль

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Желтки растереть со сметаной, добавить хрен, соль, сахар и лимонный сок. Приготовленным соусом залить грибы.

Грибы, жаренные с луком

Что понадобится: 1 кг грибов, 3 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль

Грибы очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить и обжарить в растительном масле до готовности. Лук нарезать полукольцами и отдельно обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Смешать грибы с луком, посыпать измельченной зеленью.

Грибы с чесноком

Что понадобится: 250 г свежих грибов, 4–5 зубчиков чеснока, листья салата, 50 г сливочного масла, соль

Грибы нарезать дольками, обжарить в сливочном масле до зарумянивания. В конце приготовления посолить и добавить мелко нарезанный чеснок. Подавать, выложив на листья салата.

Грибы, запеченные в сметане

Что понадобится: 1 кг свежих грибов, 5 зубчиков чеснока, 50 г сыра, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, молотый черный перец, соль

Грибы промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками, тушить в масле на слабом огне 1 ч. Добавить пропущенный через пресс чеснок, посолить, поперчить, залить сметаной, перемешать и выложить в огнеупорную форму. Посыпать тертым сыром, запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.

Грибы, тушенные с болгарским перцем

Что понадобится: 750 г свежих грибов, 6 шт. болгарского перца, 3 помидора, 1 луковица, 2–3 веточки петрушки, 1 ст. л. муки, 2–3 ст. л. растительного масла, тмин, соль

Грибы, перец и лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить тмин, немного горячей воды, посыпать мукой и тушить до готовности. В конце приготовления положить нарезанные помидоры, посолить. При подаче на стол украсить веточками петрушки.

Грибы в тесте

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 1 яйцо, ½ стакана молока, ½ стакана муки, 4 ст. л. растительного масла, соль

Грибы отварить в подсоленной воде 15 мин, откинуть на дуршлаг. Из муки, яйца, соли и молока замесить тесто, тщательно перемешать до однородности. Грибы обмакнуть в приготовленное тесто и обжарить в растительном масле до румяной корочки.

Шампиньоны в кляре

Что понадобится: 200 г шампиньонов, 1 яйцо, 6–7 ст. л. муки, ½ стакана белого сухого вина, 2 ст. л. растительного масла для жаренья, молотый черный перец, соль, сода на кончике ножа

Грибы очистить, нарезать ломтиками (толщиной 1 см), посолить и посыпать перцем. Приготовить кляр из муки, вина, соды, желтка и взбитого белка. Грибные ломтики окунуть в

кляр и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Мясной рулет с грибами

Что понадобится: 1 кг филе телятины, 500 г лесных грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы очистить, промыть, мелко нарезать. Очищенный лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле вместе с грибами, посолить и поперчить по вкусу. Мясо вымыть, отбить, сформовав большой продолговатый пласт, посолить и поперчить. Равномерно распределить на нем грибную начинку, свернуть рулетом и обвязать грубой ниткой. Рулет обжарить в растительном масле на сковороде с двух сторон и переложить на смазанный растительным маслом противень. Запекать в духовке при температуре 200 °С, пока мясо не станет мягким. При подаче на стол нарезать на порционные кусочки.

Пудинг из маслят

Что понадобится: 300 г маслят, 1 яичный желток, 2 яичных белка, 100 г молотых сухарей, 40 г муки, 1/3 стакана молока, 3 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Маслята отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Сухари залить кипящим молоком. Когда смесь остынет, тщательно ее растереть. Добавить сливочное масло, растертое с желтком, нарезанные отварные грибы, перец, соль, муку. В последнюю очередь ввести взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать. Массу выложить в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями. Запекать в умеренно разогретой духовке 45 мин. Перед подачей на стол полить растопленным маслом.

Грибы, тушенные с сельдереем

Что понадобится: 300 г свежих грибов, 1 корень сельдерея, 1 луковица, зелень укропа, 4–5 ст. л. растительного масла, соль

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками. Корень сельдерея очистить, нарезать небольшими брусочками. Лук измельчить, слегка обжарить в масле. Добавить грибы и сельдерей, посолить и тушить на слабом огне до готовности. Подавать на стол, посыпав зеленью укропа.

Сырный рулет с белыми грибами

Что понадобится: 150 г сыра, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 60 г муки, 25 мл молока

Для начинки: 200 г белых грибов, 50 г сырокопченой ветчины, 75 г твердого сыра, 2 стебля зеленого лука, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г мягкого сливочного сыра

Для теста сыр натереть на крупной терке. Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену. Масло растопить на сковороде, всыпать муку, перемешать. Влить молоко. Добавить в тесто половину тертого сыра и дать расплавиться. Немного остудить и аккуратно

подмешать желтки. Полностью остудить и аккуратно подмешать белки. Противень застелить бумагой для выпечки, распределить тесто и выпекать в духовке 10–15 мин при температуре 180 °С. Тесто перевернуть на влажное полотенце, аккуратно снять бумагу. Для начинки твердый сыр нарезать тонкими полосками, зеленый лук нарубить. В сковороде растопить масло, обжарить грибы, добавить лук, ветчину и снять с огня. Массу немного остудить и смешать с нарезанным сыром и мягким сливочным сыром. Пласт теста покрыть начинкой, свернуть рулетом, уложить «швом» вниз на противень, застеленный промасленным пергаментом, посыпать оставшимся тертым сыром и запекать в духовке несколько минут (до расплавления сыра).

Грибная бабка

Что понадобится: 1 кг свежих грибов, 8 яиц, 3 луковицы, 1 стакан панировочных сухарей, 1 стакан сметаны, 60 г сливочного масла, молотый черный перец, соль

Грибы отварить, мелко нарезать, обжарить в масле вместе с луком, остудить. Желтки отделить от белков. Взбить желтки с солью, смешать со сметаной, добавить к грибам. Туда же положить сухари, соль и перец, тщательно перемешать. В последнюю очередь ввести взбитые в крутую пену белки. Форму для выпекания смазать маслом и посыпать сухарями. Подготовленную массу выложить в форму, разровнять поверхность, смазать сметаной и запекать в духовке 45 минут.

Грибной омлет

Что понадобится: 350 г свежих грибов, 1 корень петрушки, 4 яйца, 4 ст. л. муки, 2–3 ст. л. грибного отвара, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, соль

Очищенные грибы нарезать, обжарить в сливочном масле. Добавить натертый на терке корень петрушки, влить грибной отвар, тушить все вместе несколько минут, остудить. Добавить желтки, муку, соль, тщательно перемешать. В последнюю очередь ввести взбитые белки, осторожно перемешать. Смесь вылить на смазанную растительным маслом сковороду и запекать в духовке при температуре 200 °С 15–20 минут.

Деруны с грибами

Что понадобится: 200 г грибов, 500 г картофеля, 1 яйцо, 2 ст. л. молока, 150 г муки, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы мелко нарезать, обжарить в масле, остудить. Натертый картофель откинуть на дуршлаг. Когда жидкость стечет, влить молоко, посолить, добавить муку, яйцо, грибы и перемешать. Обжаривать деруны небольшими порциями до золотистого цвета.

Драники с грибной начинкой

Что понадобится: 8 картофелин, 1–2 ст. л. муки, перец, соль
Для грибной начинки: 200 г грибов, 1 луковица, зелень, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Для грибного соуса: 1,5–2 стакана грибного отвара, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль, зелень

Картофель натереть на мелкой терке. Добавить муку, перец, соль, хорошо перемешать. Для грибной начинки грибы отварить до готовности, отвар процедить. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанные отварные грибы, посолить, поперчить, жарить вместе 5 мин. Снять с огня, добавить мелко нарезанную зелень. В сковороду с разогретым растительным маслом ложкой выложить немного картофельной массы, сверху – грибную начинку и залить картофельной массой, чтобы начинка оказалась внутри. Жарить драники с двух сторон до готовности. При подаче полить грибным соусом. Для соуса муку обжарить в масле, добавить горячий грибной отвар и при непрерывном помешивании довести до кипения. Соус посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень.

Канapé с жареными грибами

Что понадобится: 1 батон, 500 г свежих грибов, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 4 ст. л. растительного масла, соль

Грибы мелко нарезать, обжарить в растительном масле. В конце приготовления добавить измельченный чеснок, соль и зелень петрушки. Нарезать ломтиками батон без корки. На каждый ломтик выложить грибную начинку.

Горячие бутерброды с грибами

Что понадобится: 6 ломтиков белого хлеба, 200 г свежих грибов, 1 помидор, 1 луковица, 2 ст. л. тертого сыра, 2 ч. л. муки, ½ стакана сметаны, 1½ ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль

Грибы мелко нарубить, обжарить в масле, посыпать мукой, перемешать. Добавить сметану, тушить до загустения. Посолить и поперчить по вкусу. На ломтики хлеба выложить грибную начинку, сверху положить кружочки помидора и кольца лука, посыпать тертым сыром. Бутерброды запекать в духовке при температуре 180 °С 10 минут.

Бутерброды «Натюрморт»

Что понадобится: 4 ломтика ржаного хлеба, 200 г маринованных грибов, 1 помидор, 1 луковица, зеленый лук, 4 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла

Маринованные грибы мелко нарубить, добавить сметану, измельченный репчатый лук. Хлеб намазать маслом, выложить грибную массу, украсить ломтиками помидора и рубленым зеленым луком.

Грибное масло

Что понадобится: 3–4 ст. л. рубленых отварных грибов, 100 г сливочного масла, томатное пюре, лимонный сок, молотый черный перец, соль

Масло заранее вынуть из холодильника, взбить. Добавить мелко нарубленные отварные грибы, заправить солью и перцем, тщательно перемешать. По желанию для вкуса можно

добавить томатное пюре или лимонный сок. Грибное масло используют для приготовления бутербродов.



Первые блюда



Бульон с грибными фрикадельками

Что понадобится: 2 л воды, 100 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 6 яиц, 100 г молотых сухарей, 1 стакан муки, 1 стакан сливок, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, зелень, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть шумовкой, промыть, мелко нарубить. Бульон процедить. Молотые сухари подрумянить в 2 ст. л. сливочного масла, залить сливками, тщательно перемешать, остудить. Всыпать муку, добавить растопленное сливочное масло, рубленые грибы, соль, тщательно перемешать. Вбить 6 яиц. Полученную массу опускать чайной ложкой в кипящий грибной бульон, варить 5–7 мин, посолить и поперчить по вкусу. Лук мелко нашинковать, обжарить в оливковом масле, добавить в бульон с фрикадельками. Подавать на стол, посыпав измельченной зеленью.

Грибной бульон

Что понадобится: 1 л воды, 500 г свежих или 50 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 луковица, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 1 ч. Свежие грибы очистить, вымыть, нарезать соломкой, залить водой. Затем поставить на огонь, добавить крупно нарезанный лук, морковь и варить 30 мин. В конце приготовления посолить по вкусу.

Суп из свежих грибов

Что понадобится: 3 л овощного отвара или воды, 500 г свежих грибов, 1 ст. л. муки, 1 яичный желток, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками. В кастрюле разогреть 1 ст. л. сливочного масла, обжарить грибы. Влить кипящий овощной отвар или воду. Посолить, добавить по вкусу перец. Муку слегка обжарить в 1 ст. л. сливочного масла, добавить в суп, варить 10–15 мин. Убавить огонь до самого слабого. Яичный желток смешать со сметаной, аккуратно влить в суп и прогреть, тщательно перемешивая и не давая супу кипеть. Снять с огня. Подавать на стол, посыпав измельченной зеленью.

Грибной суп по-деревенски

Что понадобится: 1 л воды, 250 г свежих грибов, 100 г хлебных крошек, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зеленый лук, зелень петрушки, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый кориандр, перец, соль, специи по вкусу

В кастрюле разогреть масло, обжарить мелко нарезанный лук. Добавить мелко нарезанные грибы, измельченный чеснок и кориандр, жарить все вместе 5–7 мин. Влить кипящую воду, накрыть крышкой, варить 10–15 мин. Добавить сметану, всыпать хлебные крошки, рубленый зеленый лук, перец, соль, специи и через 1 мин снять с огня. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Суп из лисичек

Что понадобится: 2 л воды, 500 г лисичек, 100 г шпика, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. муки, перец, соль

Шпик мелко нарезать, истолочь, обжарить в кастрюле. Добавить мелко нарезанный лук, обжарить до полупрозрачности. Лисички промыть, положить в кастрюлю к луку и тушить около 45 мин. Затем влить кипящую воду, приправить солью, перцем, варить 30 мин. Муку растереть со сметаной, заправить суп, довести до кипения и варить еще 5 минут.

Суп-пюре из свежих грибов с гренками

Что понадобится: 1 л мясного бульона, 250 мл молока, 500 г шампиньонов или белых грибов, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, соль

Для гренек: 3 ломтика булки, 1 яйцо, 100 мл молока, 2 ст. л. тертого сыра

Мясной бульон довести до кипения, положить целую очищенную луковицу и морковь. Свежие грибы очистить, промыть, положить в кастрюлю с бульоном, варить до готовности, посолить. Готовые грибы вынуть шумовкой, остудить, мелко нарезать. Бульон процедить. Муку слегка обжарить в масле, влить молоко, тщательно перемешать. Добавить нарезанные грибы, развести бульоном до нужной густоты, варить 10 мин, посолить по вкусу. Для гренков ломтики булки нарезать кубиками, смочить каждый в смеси молока и яйца, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Суп-пюре подавать с гренками.

Суп с грибами по-охотничьи

Что понадобится: 1¼ л воды, ¼ л красного вина, 300 г свежих грибов, 40 г бекона, 1 луковица, 4 ст. л. сливок, 30 г муки, 1 бульонный кубик, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, молотый перец, соль

Свежие грибы промыть, нарезать ломтиками, обжарить в масле. Добавить нарезанный кубиками бекон и мелко нарубленный лук, обжарить все вместе. Посыпать мукой, перемешать, подрумянить. Бульонный кубик растворить в воде, довести до кипения. Добавить обжаренные грибы с луком и беконом, варить на слабом огне 10 мин. Влить вино, сливки, посолить, поперчить, варить еще 10 мин. Подавать на стол, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

Грибной суп

Что понадобится: 2½ л воды, 500 г свежих грибов, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, зелень, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. оливкового масла, молотый черный перец, соль

В глубокой сковороде разогреть оливковое и сливочное масло. Лук мелко нарубить, обжарить до прозрачности. Добавить нарезанные грибы, посолить, поперчить, жарить 10–15 мин. Картофель очистить, крупно нарезать, положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 5 мин. Добавить нарезанную морковь, обжаренные грибы с луком, перец, соль, довести до кипения и варить на слабом огне 20 мин. Подавать, посыпав зеленью.

Грибной суп из зеленушек

Что понадобится: 1½ л воды, 500 г свежих зеленушек, 500 г картофеля, 2 ст. л. нарезанной зелени укропа, ¾ стакана сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца, молотый черный перец, соль

Зеленушки тщательно вымыть, нарезать ломтиками, выложить в кастрюлю с разогретым маслом, тушить около 15 мин. Приправить по вкусу солью и перцем. Влить кипящую воду. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю с грибами, посолить, добавить лавровый лист, душистый перец и варить до мягкости грибов. Сметану хорошо перемешать с лимонным соком и укропом, влить в суп в конце приготовления.

Картофельный суп с грибами и черносливом

Что понадобится: 2½ л воды, 50 г сушеных грибов, 100 г чернослива, 100 г изюма, 600 г картофеля, 100 г репчатого лука, 4–5 кружочков лимона, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить. Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать в растительном масле до мягкости. Посыпать мукой, пассеровать, перемешивая, 5–8 мин. Обжаренный лук выложить в кипящий грибной бульон, добавить нарезанные грибы, довести до кипения. Положить картофель, нарезанный крупными кубиками, посолить, варить 10 мин. Добавить тщательно промытые чернослив и изюм, варить еще 10 мин. При подаче положить в каждую порцию тонкий ломтик лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Картофельный суп-пюре с грибами

Что понадобится: 700 мл воды, 40–50 г сушеных грибов, 7–8 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 2–4 ч. Затем отварить в той же воде. Готовые грибы вынуть шумовкой, промыть, нарезать. Грибной бульон процедить. Морковь и лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанные отварные грибы, перец, соль, обжарить все вместе. Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Постепенно вливая кипящий грибной бульон, довести до консистенции жидкой сметаны, посолить. Добавить обжаренные грибы с овощами и тщательно перемешать. Суп подавать горячим.

Венский картофельный суп с белыми грибами

Что понадобится: 2½ л воды, 300 г белых грибов, 500 г картофеля, 1 крупная луковица, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 3–4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, ½ ст. л. тмина, молотый черный перец, соль

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю и залить подсоленной водой. Довести до кипения, варить около 30 мин. Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю с грибами, добавить тмин, варить 15 мин. Лук очистить, мелко нарезать, подрумянить в сливочном масле, посыпать мукой, перемешать, слегка обжарить. В сковороду к луку добавить пропущенный через пресс чеснок, влить 2–3 ст. л. кипяченой воды, перемешать. Получившуюся смесь выложить в суп и, держа на слабом огне, перемешивать, пока суп не загустеет. Приправить по вкусу перцем и солью. Подавать на стол, посыпав зеленью петрушки.

Грибной суп с кабачками

Что понадобится: 500 мл воды, 500 мл молока, 7 сушеных белых грибов, 500 г кабачков, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. нарезанной зелени укропа, ½ стакана сметаны, молотый черный перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 1 ч. Затем поставить на огонь, отварить до готовности. Грибы вынуть шумовкой, нарезать небольшими кубиками. Грибной бульон процедить, соединить с молоком, довести до кипения. Кабачки и морковь

очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Овощи положить в кипящий бульон, довести до кипения, варить 5 мин. Добавить нарезанные грибы и сметану, посолить, поперчить по вкусу, довести до кипения и варить на слабом огне 5 мин. Подавать на стол, посыпав нарезанной зеленью укропа.

Овощной суп-пюре с жареными грибами

Что понадобится: 1½ л воды, ½ л молока, 300 г грибов, 1 кочан цветной капусты, 1 картофелина, 1 луковица, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 100 г сметаны или жирных сливок, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. оливкового масла, перец, соль

Грибы очистить, промыть, залить водой, отварить до готовности. Готовые грибы вынуть шумовкой, нарезать ломтиками и обжарить в оливковом масле, посолить, поперчить. Грибной бульон процедить. Капусту разобрать на соцветия. Картофель и репчатый лук очистить, нарезать кубиками. Подготовленные овощи слегка обжарить в сливочном масле, добавить немного бульона и тушить под крышкой 10 мин. Затем влить оставшийся бульон, молоко, посолить и варить до мягкости овощей. Готовый суп протереть через сито или измельчить в блендере. Поставить на огонь, довести до кипения, влить сливки, добавить перец, соль и прогреть на слабом огне. При подаче в каждую порцию положить обжаренные грибы и посыпать рубленым зеленым луком.

Суп из чечевицы с сушеными грибами

Что понадобится: 2½ л воды, 50 г сушеных грибов, ¾ стакана чечевицы, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, зелень петрушки, 2 ст. л. растительного масла, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить холодной водой, оставить на 2–3 ч. Затем отварить в той же воде до готовности. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Добавить промытую чечевицу и варить с момента закипания 20–30 мин, пока чечевица не станет мягкой (важно не допустить, чтобы чечевица разварилась и превратилась в кашу). Затем положить нарезанный картофель, посолить, варить 10 мин. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить тертую морковь, обжарить до мягкости. Обжаренные овощи положить в суп, добавить нарезанные грибы, варить при слабом кипении 10 мин. Снять с огня. Зелень нарубить, положить в кастрюлю с супом, перемешать, накрыть крышкой и дать настояться.

Грибной суп с овощами

Что понадобится: 2½ л воды, 250 г свежих грибов, 4 картофелины, 300 г кабачков, 1 помидор, 1 морковь, 1 корень петрушки, ½ пучка зеленого лука, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Грибы промыть, срезать ножки. Шляпки грибов залить водой, варить 40 мин. Ножки измельчить, обжарить в 1 ст. л. масла, положить в кастрюлю с грибами. Добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, варить 10 мин. Морковь и корень петрушки мелко нарезать, спассеровать в 1 ст. л. масла, положить в суп, варить 5 мин. Затем добавить нарезанные тонкими брусочками кабачки, измельченный помидор, посолить по вкусу и варить еще 5 мин. Подавать, посыпав рубленым зеленым луком.

Суп с грибами и тыквой

Что понадобится: 2 л воды, 200 г свежих грибов, 150–200 г тыквы, 2 картофелины, 1/3 корня сельдерея, 1 небольшой соленый огурец, 1 помидор или 2 ч. л. томатной пасты, 1 луковица, зеленый лук, 1 ст. л. растительного масла, соль

Тыкву и картофель очистить, нарезать брусочками, положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 15 мин. Грибы нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанный лук, обжарить до прозрачности. Затем положить натертый на крупной терке корень сельдерея, жарить несколько минут. Обжаренные грибы с овощами положить в суп, добавить нарезанные тонкими ломтиками огурец и помидор (или томатную пасту), посолить, варить 5 мин. Подавать на стол, посыпав рубленым зеленым луком.

Грибной суп с перловой крупой

Что понадобится: 2½ л воды, 50 г сушеных белых грибов, 100 г перловой крупы, 4–5 картофелин, 1 луковица, зелень, 100 г сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Перловую крупу предварительно замочить на ночь, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Крупу положить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном, варить 30 мин. Добавить очищенный и нарезанный картофель, варить 15 мин, посолить, поперчить. Лук нарезать, обжарить в масле, выложить в кастрюлю с супом. Туда же положить нарезанные грибы, добавить сметану, довести до кипения и снять с огня. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Грибной суп с перловой крупой и сыром

Что понадобится: 2 л воды, 300 г грибов, 3 ст. л. перловой крупы, 2 картофелины, 1 луковица, 100 г твердого сыра, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, соль

Грибы промыть, нарезать, отварить в подсоленной воде в течение 10 мин. Перловую крупу предварительно замочить на ночь, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Крупу положить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном, варить 30 мин. Добавить очищенный и нарезанный картофель, варить 15 мин. Лук нарезать, обжарить в сливочном масле, посыпать мукой, перемешать, подрумянить. Обжаренный лук положить в суп, посолить, варить 2–3 мин. Подавать суп горячим, посыпав каждую порцию тертым сыром.

Грибной суп с перловой крупой и помидорами

Что понадобится: 2½ л воды, 40–50 г сушеных грибов, 70 г перловой крупы, 3–4 картофелины, 1 помидор, 1–2 моркови, 1 луковица, 2–3 ст. л. растительного масла, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в

той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Перловую крупу предварительно замочить на ночь, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Крупу положить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном, варить 30 мин. Добавить очищенный и нарезанный картофель, варить 15 мин. Морковь и лук нашинковать соломкой, обжарить в масле. Добавить нашинкованные грибы и нарезанный кусочками помидор, тушить 5 мин. Обжаренные овощи с грибами положить в суп, посолить, варить 5 минут.

Грибной суп с мясом и перловой крупой

Что понадобится: 2 л воды, 400 г филе говядины, 6 сушеных белых грибов, ½ стакана перловой крупы, 5 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, зелень петрушки, ½ стакана сметаны, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить большим количеством воды, оставить на 3 ч. Мясо промыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, снять пену. Добавить промытую перловую крупу и варить на слабом огне 30 мин. Замоченные грибы промыть, отжать, нарезать соломкой, положить в суп, варить 30 мин. Добавить нарезанный картофель, лавровый лист, перец, соль, варить 15 мин. Лук, морковь и корень петрушки нашинковать, обжарить в растительном масле, положить в суп, варить еще 10 мин. При подаче на стол добавить сметану и измельченную зелень.

Грибной суп с гречневой крупой

Что понадобится: 2 л воды, 7 сушеных белых грибов, ¾ стакана гречневой крупы, 1 средняя морковь, 1 маленький корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 лука-порея, 1 пучок зелени, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Всыпать промытую гречневую крупу, довести до кипения. Добавить нашинкованную морковь, корень сельдерея и петрушки, посолить, варить 10 мин. Репчатый лук нарезать, пассеровать в масле. В конце пассерования добавить нарезанный лук-порей, слегка обжарить все вместе, затем выложить в суп. Туда же положить нарезанные отварные грибы, перец, варить 5 мин. Подавать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Грибной суп с рисом

Что понадобится: 1½ л воды, 250 г свежих грибов, 2 ст. л. риса или ячневой крупы, 2 картофелины, 1 соленый огурец или помидор, 1 луковица, зелень петрушки, 1 ст. л. растительного масла, тмин, соль

Грибы промыть, нарезать кусочками, обжарить в масле. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе. В кастрюлю с кипящей водой положить нарезанный картофель, варить 5 мин. Добавить промытый рис или ячневую крупу, положить обжаренные грибы с луком, тмин, соль, варить 10 мин. Затем положить мелко нарезанный соленый огурец или помидор, варить еще 5 мин. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Грибной суп с овсяными хлопьями «Геркулес»

Что понадобится: 2 л воды, 50 г сушеных белых грибов, 200 г овсяных хлопьев «Геркулес», 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, зелень укропа, 1 ст. л. растительного масла, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Морковь, корень петрушки, корень сельдерея и лук нашинковать, слегка обжарить в масле. Добавить нарезанные грибы, обжарить все вместе. Обжаренные овощи с грибами положить в кипящий бульон, всыпать овсяные хлопья «Геркулес», заправить по вкусу солью и перцем, варить 15 мин. Подавать, посыпав мелко нарубленной зеленью укропа.

Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой

Что понадобится: 2 л воды, 200 г говяжьих костей, 500 г филе говядины, 600 г свежих грибов, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ст. л. манной крупы, 80 г сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

В кастрюлю с водой положить говяжьи кости и филе говядины, довести до кипения, снять пену. Добавить очищенные и крупно нарезанные морковь, корень сельдерея и петрушки, положить перец, соль, варить до готовности мяса. Мясо вынуть, нарезать. Бульон процедить. Свежие грибы промыть, нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанное отварное мясо, влить немного бульона и тушить до готовности грибов. Бульон довести до кипения, медленно всыпать манную крупу, положить тушеное мясо с грибами, перец, соль, варить 10 мин. Подавать на стол, заправив сметаной и посыпав рубленой зеленью петрушки.

Грибной суп с манными клецками

Что понадобится: 2 л воды, 200 г грибов, 1 морковь, 1–2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, щепотка куркумы, 2–3 горошины душистого перца, соль

Для клецек: ½ стакана манной крупы, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. воды, соль

В кастрюле разогреть масло, слегка обжарить нашинкованные лук и морковь. Добавить нарезанные грибы, тушить все вместе до готовности грибов. Для клецек в манную крупу добавить соль и горячую воду, перемешать. Влить растительное масло, замесить мягкое эластичное тесто. Тесто нарезать на небольшие кусочки. Слегка обжарить клецки в большом количестве растительного масла; они должны покрыться тонкой корочкой. В кастрюлю к тушеным грибам с овощами влить кипящую воду, положить лавровый лист, куркуму, перец, соль. Как только суп закипит, добавить обжаренные клецки, варить при слабом кипении 10 мин. Суп снять с огня, всыпать рубленую зелень, дать настояться 5 минут.

Грибной суп с галушками

Что понадобится: 3 л воды, 40 г сушеных грибов, 6–7 картофелин, 1 морковь, 1 корень пастернака, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль

Для галушек: 1 яйцо, ¼ стакана воды, 1 стакан муки, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Добавить нарезанный картофель, варить 10 мин. Морковь, корень пастернака, корень петрушки и лук нарезать, обжарить в сливочном масле. Добавить нарезанные грибы, обжарить все вместе несколько минут. Для галушек муку просеять, добавить соль, яйцо, влить воду и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 см, вырезать галушки. В бульон с картофелем положить обжаренные овощи с грибами, галушки, лавровый лист, перец, соль и варить при слабом кипении 5–7 минут.

Суп «Монастырский»

Что понадобится: 3 л воды, 50 г сушеных белых грибов, 6 картофелин, 1 репа, 1 брюква, 1 морковь, 5 соленых огурцов, 1 луковица, 1 лук-порей, лавровый лист, 3 ст. л. растительного масла, сметана, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Добавить нарезанный картофель, варить 10 мин. Репчатый лук и морковь нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанный лук-порей, слегка обжарить все вместе. В отдельной сковороде припустить мелко нарезанные соленые огурцы с добавлением небольшого количества бульона. В бульон с картофелем положить нарезанную брюкву, репу, обжаренные овощи, огурцы, нарезанные грибы, добавить лавровый лист, перец, соль, варить 10 мин. Подавать суп, заправив сметаной.

Щи с грибами

Что понадобится: 3 л воды, 50 г сушеных грибов, ½ кочана свежей капусты, 3 картофелины, 1 свежий помидор, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 луковицы, 3 ст. л. томатного пюре, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа, лавровый лист, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Картофель крупно нарезать, положить в кастрюлю с бульоном, варить 10 мин. Добавить нашинкованную капусту, варить 5 мин. Морковь, корень петрушки и лук нашинковать, обжарить в масле. Добавить мелко нарезанный помидор, тушить несколько минут. Затем положить томатную пасту, посыпать мукой, перемешать, тушить 3 мин. Тушеные овощи выложить в кастрюлю с супом, добавить нарезанные грибы, лавровый лист, перец, соль, варить 5–7 мин. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью укропа.

Кислый грибной суп

Что понадобится: 1 л воды, 250 г свежих грибов, 1 соленый огурец или 1–2 соленых помидора, ½ яблока, 1 луковица, зелень укропа, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. растительного масла, соль

В кастрюле разогреть растительное масло, обжарить промытые и нарезанные грибы. Добавить нашинкованный лук, обжарить все вместе. Посыпать мукой, перемешать, слегка подрумянить. Влить кипящую воду, посолить, варить 15 мин. Затем добавить мелко

нарезанное очищенное яблоко и соленый огурец (или помидоры), варить 5 мин. Подавать на стол, посыпав зеленью.

Щи с опятами и квашеной капустой

Что понадобится: 2½ л воды, 100 г сушеных опят, 400 г квашеной капусты, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. муки, лавровый лист, перец горошком, соль

Сушеные опята тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Квашеную капусту слегка обжарить в масле, добавить немного бульона и тушить 30–40 мин. Морковь и лук нашинковать, обжарить в масле отдельно. В кипящий бульон положить нарезанный брусочками картофель, варить 7 мин. Добавить обжаренные овощи, тушеную капусту, нарезанные отварные грибы, лавровый лист, перец, соль, варить 15 мин. Муку развести в небольшом количестве теплой воды, добавить в щи, варить еще 7 минут.

Щи из квашеной капусты с грибами

Что понадобится: 1½ л воды, 20 г сушеных грибов, 200 г квашеной капусты, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, зеленый лук, 1 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить. Репчатый лук и морковь нарезать соломкой, обжарить в масле. Добавить квашеную капусту, тушить ее до мягкости. В кастрюлю с кипящим бульоном положить нарезанный кубиками картофель, варить 10 мин. Добавить тушеные овощи, нарезанные отварные грибы, лавровый лист, соль, варить 15 мин. Подавать на стол, посыпав рубленым зеленым луком.

Щи из грибов с томатной пастой

Что понадобится: 2 л воды, 25 г сушеных грибов, 400 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, сахар, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить. Квашеную капусту промыть, отжать, положить в сотейник, добавить 2 ст. л. растительного масла и томатную пасту, тушить на медленном огне 1 ч. Лук и морковь нарезать, обжарить в оставшемся растительном масле. Добавить нарезанные грибы, посыпать мукой, перемешать, жарить несколько минут. Грибной бульон довести до кипения, положить тушеную капусту, обжаренные овощи с грибами, перец, сахар, соль, варить 15 минут.

Гуцульский капустняк с грибами

Что понадобится: 2 л воды, 400 г бульонных костей, 150 г копченой колбасы, 200 г свежих грибов, 25 г перловой крупы, 250 г квашеной капусты, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, ¼ стакана сметаны, 50 г

сливочного масла, зелень, перец, соль

Сварить из костей бульон, процедить. Перловую крупу предварительно замочить на ночь, затем воду слить, крупу положить в кастрюлю с кипящим мясным бульоном, варить 20 мин. Добавить нарезанные грибы, варить еще 20 мин. Квашеную капусту потушить в небольшом количестве масла, влить немного бульона, добавить томатную пасту, тушить 40 мин. Лук нарезать, обжарить в оставшемся масле, посыпать мукой, перемешать, слегка подрумянить. В бульон с перловой крупой и грибами положить тушеную капусту, обжаренный лук и нарезанную соломкой колбасу, добавить перец, соль и варить на медленном огне 15 мин. Подавать на стол, заправив сметаной и посыпав рубленой зеленью.

Щи с мясом и грибами в горшочке

Что понадобится: 2½ л воды, 650 г жирной говяжьей грудинки, 40 г сушеных грибов, 100 г соленых грибов, 400 г квашеной капусты, 1 картофелина, 1 репа, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, зелень, 2 ст. л. топленого масла, лавровый лист, перец, соль

Сушеные грибы залить ½ л воды, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде в течение 20 мин. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить. Квашеную капусту положить в сотейник с разогретым маслом, слегка обжарить. Затем переложить в керамический горшочек, добавить нарезанные грибы, влить грибной бульон, поставить в разогретую до 180 °С духовку и томить 40 мин. Репу, морковь, корень сельдерея и корень петрушки очистить, нарезать кубиками. В кастрюлю влить 2 л воды, положить мясо, довести до кипения. Добавить очищенную луковицу и половину нарезанных овощей, варить на медленном огне 1,5 ч, посолить по вкусу. Затем мясо вынуть, бульон процедить. Горшочек с капустой и грибами вынуть из духовки, добавить нарезанный кубиками картофель, оставшиеся корни, нарезанные соленые грибы, перец, соль, лавровый лист, влить мясной бульон и томить в духовке 40 мин. В готовые щи положить нарезанное кусками мясо, заправить измельченной зеленью и чесноком.

Щи ленивые «Грибоедовские»

Что понадобится: 3 л воды, 50 г сушеных белых грибов, 1 небольшой кочан капусты, 3 картофелины, 1 небольшая репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, 3 ч. л. муки, ½ стакана сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Положить нарезанный картофель, варить 5 мин. Добавить нарезанные репу, морковь, корень петрушки и лук, варить 7 мин. Затем положить нашинкованную капусту, нарезанные грибы, подрумяненную в масле муку, варить 7 мин. Влить сметану, всыпать рубленую зелень, прогреть, не доводя до кипения, и снять с огня.

Деликатесная солянка

Что понадобится: 2 л воды, 6 сушеных белых грибов, 300 г соленых грибов, 12 маслин, 1/3 кочана капусты, 150 г квашеной капусты, 2 помидора, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, ½ лимона, ½ стакана

сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить. Свежую и квашеную капусту нашинковать, тушить в 2 ст. л. сливочного масла 40 мин. Добавить нарезанные помидоры, тушить 10 мин. Морковь, корень петрушки, корень сельдерея и лук мелко нарезать, обжарить в 2 ст. л. сливочного масла. Добавить нарезанные отварные грибы, обжарить все вместе. Соленые грибы обдать кипятком, мелко нарезать. Грибной бульон довести до кипения, положить тушеную капусту, обжаренные овощи с грибами, соленые грибы, лавровый лист, перец, соль, варить 15 мин. Подавать, положив в каждую порцию тонкий ломтик лимона, маслины и заправив сметаной.

Солянка с маринованными грибами

Что понадобится: 1 л воды, 300 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 30 г маслин, 30 г каперсов, 1 луковица, ½ лимона, зелень, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, соль

В кастрюле разогреть масло, обжарить нарезанный лук. Соленые огурцы очистить от кожицы, мелко нарезать, положить в кастрюлю к луку. Добавить нарезанные маринованные грибы, обжарить все вместе. Положить томатную пасту, перемешать, тушить 2–3 мин. Влить кипящую воду, добавить каперсы, лавровый лист, перец, соль и варить при слабом кипении 10–15 мин. Подавать на стол, положив в каждую порцию ломтик лимона, несколько маслин, измельченную зелень.

Солянка грибная

Что понадобится: 2 л воды, 6 сушеных грибов, 10 соленых грибов, 20 маслин, 500 г квашеной капусты, ½ корня петрушки, ½ корня сельдерея, ½ корня пастернака, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 2 ч. Затем поставить на огонь, варить 20 мин. Грибы вынуть шумовкой, промыть, нарезать. Грибной бульон процедить, положить нарезанные отварные грибы, квашеную капусту, коренья и варить 1 ч. Муку обжарить в растительном масле, развести в небольшом количестве теплого грибного бульона, добавить в суп. Положить мелко нарезанные соленые грибы, маслины, перец, соль, варить 10 минут.

Солянка из шампиньонов

Что понадобится: 2 л воды, 500 г шампиньонов, 4 соленых огурца, 50 г маслин, 50 г каперсов, 2 луковицы, ½ лимона, зелень, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, перец, соль

Шампиньоны очистить, тщательно промыть. Положить в кастрюлю с водой, добавить 1 очищенную луковицу, варить 15 мин. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить. Оставшийся лук нарезать, обжарить в масле. В конце жарения добавить томатную пасту. Соленые огурцы очистить от кожицы, мелко нарезать. Бульон довести до кипения, положить в него обжаренный лук, огурцы, каперсы, нарезанные грибы, добавить лавровый лист, перец, соль и варить 10 мин. Подавать на стол, положив в каждую порцию

ломтик лимона, несколько маслин, измельченную зелень.

Солянка рыбная с грибами

Что понадобится: 2¼ л воды, ¼ л огуречного рассола, 1 кг рыбы, 10 белых грибов, 2 ст. л. квашеной капусты, 3 соленых огурца, 2 луковицы, ½ пучка зелени петрушки, 2 ст. л. сливочного масла, ¼ стакана муки, 3 лавровых листа, молотый черный перец, соль

Рыбу очистить, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с водой, довести до кипения. Добавить нарезанные грибы, квашеную капусту, рубленые соленые огурцы, варить 15 мин. Лук нарезать, обжарить в сливочном масле, посыпать мукой, перемешать, слегка подрумянить, выложить в суп. Добавить лавровый лист, перец, соль, варить 10 мин при слабом кипении. Затем влить огуречный рассол, варить еще 5 мин. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Солянка из морского окуня с белыми грибами

Что понадобится: 2 л воды, ½ стакана огуречного рассола, 1 кг филе морского окуня, 8 белых грибов, 1 стакан квашеной капусты, 1 соленый огурец, 12–15 маслин, 1 луковица, ½ лимона, зелень петрушки и укропа, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, 5–7 горошин черного перца, соль

Белые грибы промыть, отварить до готовности. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения, положить квашеную капусту и варить 1 ч. Филе морского окуня нарезать кусочками, положить в суп. Добавить мелко нарубленный соленый огурец, лавровый лист, перец, соль, варить 5 мин. Лук нарезать, обжарить в масле, посыпать мукой, перемешать, слегка подрумянить. В сковороду к луку влить огуречный рассол, тушить 5 мин, затем выложить в суп. Туда же положить нарезанные отварные грибы, варить 5 мин. Подавать, положив в каждую порцию ломтик лимона, маслины и нарезанную зелень.

Рыбный суп с грибами

Что понадобится: 1 л рыбного бульона, 150 г филе палтуса, 100 г свежих грибов, 2 картофелины, ½ яблока, 1 луковица, зелень укропа, ¼ стакана сливок, 3 ч. л. топленого масла, 1 ч. л. лимонного сока, перец, соль

В кастрюле разогреть 1 ч. л. топленого масла, обжарить нарезанный лук. Добавить нарезанный картофель, слегка обжарить все вместе. Влить кипящий бульон, варить 5 мин. Грибы промыть, нарезать, обжарить в сковороде в 2 ч. л. топленого масла. Обжаренные грибы выложить в суп, а в оставшемся в сковороде масле обжарить нарезанную кусочками рыбу. Рыбу выложить в суп, добавить перец, соль, варить 5 мин. В оставшемся в сковороде масле обжарить нарезанные кусочками яблоки, выложить их в суп, влить лимонный сок и сливки, варить 5 мин. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью укропа.

Грибной суп со свеклой

Что понадобится: 2 л воды, 6 сушеных белых грибов, 3 свеклы средней

величины, 1 морковь, 2 луковицы, ½ стакана густой сметаны, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить. Лук нарезать, слегка обжарить в растительном масле. Свеклу и морковь очистить, натереть на крупной терке, добавить к луку, тушить, перемешивая, на слабом огне 20 мин. Грибной бульон довести до кипения, положить тушеные овощи, нарезанные отварные грибы, посолить и поперчить по вкусу, варить 10 мин. Подавать на стол со сметаной.

Борщ летний

Что понадобится: 1½ л воды, 200 г свежих грибов, 3 картофелины, 2–3 помидора, 1 небольшая свекла с ботвой, 1 морковь, 2 веточки сельдерея, зеленый лук, сметана, молотый черный перец, соль

Свеклу очистить, срезать ботву. Свеклу мелко нашинковать, положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 20 мин. Грибы тщательно промыть, нарезать, положить в кастрюлю к свекле, варить 20 мин. Добавить нарезанный картофель, морковь, перец, соль, варить 10 мин. Свекольную ботву промыть, мелко нашинковать, положить в суп, варить 10 мин. В конце приготовления всыпать рубленый зеленый лук и сельдерей, снять суп с огня и дать настояться 10 мин. Подавать, добавив сметану.

Борщ по-польски

Что понадобится: 2½ л воды, 6 сушеных белых грибов, 4 картофелины, 3 средние свеклы, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 пучок зелени, лавровый лист, соль

Свеклу предварительно отварить или испечь в кожуре. Сушеные белые грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нашинковать соломкой. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Положить нарезанный картофель, корень сельдерея, лук, лавровый лист, варить до мягкости овощей. Лавровый лист вынуть. Отварные овощи вместе с бульоном протереть через сито или измельчить в блендере. Приготовленное пюре поставить на огонь, добавить нашинкованную свеклу, нарезанные грибы, посолить, варить 5 мин. Снять борщ с огня, всыпать рубленую зелень, дать настояться 10 минут.

Борщ с грибами

Что понадобится: 2 л воды, 200 г свежих или 30 г сушеных белых грибов, 4 картофелины, ¼ кочана капусты, 1–2 отварные свеклы, ¼ корня сельдерея, 1 луковица, 3 ст. л. рубленой зелени, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль

Грибы очистить, промыть, нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанный корень сельдерея и лук, обжарить все вместе. Влить небольшое количество воды, тушить до готовности грибов. Посыпать мукой, перемешать, добавить томатную пасту, тушить 3 мин. Картофель нарезать брусочками, положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 10 мин. Добавить капусту, варить 5 мин. Отварную свеклу очистить, нашинковать, полить уксусом,

положить в суп. Добавить тушеные грибы, соль, варить 7 мин. Готовому борщу дать настояться 15 мин. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Борщ грибной с сельдереем

Что понадобится: 2 л воды, 50 г сушеных грибов, 2–3 небольшие свеклы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, ½ стакана сметаны, 2 ст. л. уксуса, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, сахар, соль

Свеклу предварительно отварить или испечь в кожуре. Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Положить нашинкованные корень петрушки, корень сельдерея и лук, варить 5 мин. Отварную свеклу очистить, нарезать тонкой соломкой, сбрызнуть уксусом, положить в суп. Добавить нарезанные отварные грибы, лавровый лист, перец, заправить солью и сахаром, варить 5 мин. Добавить сметану, варить еще 3 минуты.

Борщ из квашеной свеклы с грибами

Что понадобится: 1½ л воды, 50 г сушеных белых грибов, 250 г квашеной свеклы, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, 3 ч. л. муки, ½ стакана сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Квашеную свеклу мелко нашинковать, положить в кипящий бульон, варить 30 мин. Лук нарезать, обжарить в масле, посыпать мукой, перемешать, слегка подрумянить, выложить в суп. Добавить нарезанные отварные грибы, сметану, соль, варить 10 мин. Подавать, посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки.

Грибной борщ с пампушками

Что понадобится: 2 л воды, 100 г сушеных белых грибов, 5–6 картофелин, 300 г белокочанной капусты, 1 свекла, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, сахар, соль

Для пампушек: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 стакана теплой воды, 1 яйцо, 6 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, щепотка соли

Для подливки: 2 ст. л. воды, 6 ст. л. растительного масла, 5–6 зубчиков чеснока, соль

Из теплой воды, дрожжей, сахара и 1 стакана муки приготовить опару, поставить в теплое место. Как только начнет бродить, добавить соль, растительное масло, всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Снова поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, обмять его, сформовать небольшие булочки, выложить на противень, дать подняться, смазать яйцом и выпекать в духовке до зарумянивания (30–35 мин). Для подливки чеснок пропустить через пресс, растереть с солью, влить теплую кипяченую воду и растительное масло, тщательно перемешать. Горячие пампушки полить приготовленной подливкой. Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить. Картофель очистить, отварить отдельно до мягкости, размять в пюре. Свеклу очистить, нашинковать, обжарить в

1 ст. л. масла. Посыпать сахаром, влить небольшое количество бульона, тушить до мягкости. В конце тушения добавить томатную пасту. Морковь и лук нарезать, обжарить отдельно в 1 ст. л. масла. Грибной бульон довести до кипения, положить нашинкованную капусту, варить 5 мин. Добавить картофельное пюре, тушеную свеклу, обжаренные лук с морковью, нарезанные отварные грибы, соль, довести до кипения и варить 5–7 мин. Готовому борщу дать настояться 15 мин. Подавать с пампушками.

Грибной борщ с черносливом

Что понадобится: 1½ л воды, 20 г сушеных грибов, 50 г чернослива, 200 г цветной капусты, 1 свекла, 1 морковь, ½ корня сельдерея, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. муки, черный перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить ½ л воды, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть, нарезать. В грибной бульон положить промытый чернослив, варить 10 мин. Чернослив вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить. В кастрюле вскипятить 1 л воды, положить тонко нашинкованную свеклу, варить 20 мин. Добавить нарезанный лук, тертую морковь и корень сельдерея, варить 5 мин. Положить соцветия капусты. Муку соединить с томатной пастой, разбавить небольшим количеством теплого грибного бульона, тщательно перемешать, вылить в суп. Добавить нарезанные отварные грибы и чернослив, влить грибной отвар, положить перец, соль, варить 5 минут.

Грибной борщ на квасе

Что понадобится: 1½ л воды, 1 л несладкого хлебного кваса, 5 сушеных белых грибов, ¼ кочана капусты, 3 картофелины, 2 небольшие свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок укропа, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, молотый черный перец, соль

Для ушек: 1 стакан муки, ½ стакана воды, соль

Сушеные белые грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 ч. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой. Грибной бульон процедить. Свеклу очистить, нашинковать, обжарить в 1 ст. л. растительного масла и, понемногу добавляя хлебный квас, тушить до мягкости. Из муки и теплой подсоленной воды замесить тесто для ушек, раскатать его в пласт, вырезать кружочки. Для начинки отварные грибы мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. растительного масла. Добавить измельченный лук, обжарить все вместе. Грибную начинку выложить на кружочки из теста, плотно защипнуть края, сформовав ушки. Грибной бульон довести до кипения, положить нарезанный картофель, лавровый лист, варить 5 мин. Добавить нарезанную морковь, варить 5 мин. Положить нашинкованную капусту, варить 5 мин. Затем положить тушеную свеклу, влить оставшийся квас, добавить перец, соль, довести до кипения. Положить ушки с грибной начинкой и варить при слабом кипении 7 мин. Подавать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

Окрошка с солеными грибами

Что понадобится: 1¼ л кваса, ¼ л огуречного рассола, 150 г соленых грибов, 2 картофелины, 1 морковь, 1 репа, 2 свежих огурца, 1 яблоко, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 4–5 веточек укропа, 3–4 веточки сельдерея, сметана, 2 ч. л. горчицы, ½ ч. л. молотого черного перца, соль

Огуречный рассол довести до кипения и остудить. Картофель и морковь отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Соленые грибы нарезать небольшими ломтиками. Очищенную репу и свежие огурцы нашинковать соломкой. Репчатый лук, зеленый лук, зелень сельдерея и укропа мелко нарубить, выложить в эмалированную кастрюлю, посыпать перцем, заправить горчицей, залить огуречным рассолом и оставить на 10 мин. Добавить очищенное и нарезанное соломкой яблоко, нарезанные овощи, грибы, влить квас, аккуратно перемешать. Посолить по вкусу. Поместить в холодильник на 30 мин. Подавать на стол, заправив сметаной.



Основные блюда с грибами



Картофель с солеными рыжиками

Что понадобится: 12 картофелин среднего размера, 400 г соленых рыжиков, 50 г сыра, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, соль

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками и подрумянить в масле. Обжаренный картофель и соленые рыжики выложить в смазанную маслом форму слоями, поливая каждый слой сметаной. Последним слоем должен быть картофель. Посыпать его тертым сыром и сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20 минут.

Картофельные зразы с консервированными грибами

Что понадобится: 10 картофелин, ½ стакана муки, соль, 4 ст. л. растительного масла для жаренья

Для начинки: 300 г консервированных грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять в пюре. В чуть остывшее пюре добавить муку, замесить картофельное тесто. Для начинки консервированные грибы и лук измельчить, обжарить в растительном масле. Из картофельного теста сформовать небольшие лепешки, выложить на них начинку и сформовать зразы. Обжарить их в растительном масле.

Картофельные зразы с грибами

Что понадобится: 6 картофелин, 300 г свежих грибов, 1 большая луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени укропа, перец, соль

Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить взбитое яйцо, муку, замесить тесто. Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде в течение 20 мин, откинуть на дуршлаг. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, спассеровать в растительном масле. Грибы мелко нарезать, добавить к луку, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанный укроп, тушить все вместе несколько минут. Остудить. Из картофельного теста сформовать лепешки, положить на каждую немного грибной начинки, защипнуть края, обваливать зразы в муке и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Картофельные зразы с сушеными грибами

Что понадобится: 7 картофелин, 500 г сушеных грибов, 1 луковица, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, перец

Картофель отварить, размять в пюре, добавить соль, муку, перемешать. Из картофельной массы сформовать лепешки. Для начинки грибы тщательно промыть, замочить на 2 ч. Затем отварить в той же воде, нарубить, обжарить. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе, положить перец, соль. На каждую лепешку выложить грибную начинку, соединить края. Обваливать зразы со всех сторон в муке и обжарить в масле.

Картофельные зразы с белыми грибами

Что понадобится: 500 г белых грибов, 1 кг картофеля, 160 г муки, 1 сырое яйцо, 4 отварных яйца, 250 г лука, 120 мл растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, щепотка молотого имбиря, молотый черный перец, соль

Для соуса: 200 г лука, ½ стакана томатной пасты, ½ стакана грибного отвара, 30 г муки, 100 г сливочного масла, сахар, соль

Картофель отварить в подсоленной воде, размять в пюре. Добавить 1 сырое яйцо, перец, соль, муку, хорошо перемешать. Из картофельной массы сформовать лепешки. Для

начинки грибы отварить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле вместе с луком. Добавить мелко нарубленные отварные яйца, перец, соль, сливочное масло, имбирь, мелко нарезанный укроп, хорошо перемешать (можно добавить немного тертого сыра). Начинку выложить на картофельные лепешки, защипнуть края, придать зразам удлиненную форму и обжарить в масле с обеих сторон. Для томатного соуса лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить в сливочном масле вместе с томатной пастой. Посыпать мукой, развести грибным отваром и варить, помешивая, на медленном огне 15–20 мин. Затем заправить соус солью и сахаром. Подавать зразы, полив соусом.

Картофель, фаршированный грибами

Что понадобится: 10 картофелин, 500 г грибов, 2–3 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, зелень, перец, соль

Грибы отварить, нарезать, обжарить в растительном масле вместе с нарезанным луком, посолить, поперчить. Картофель отварить, очистить, разрезать пополам, ложкой вынуть мякоть, перемешать ее с грибами и заполнить этим фаршем картофель. Подавать, посыпав зеленью.

Фаршированный картофель

Что понадобится: 8 картофелин, 200 г свежих грибов, 1–2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль

Грибы вымыть, нарезать, выложить на сухую сковороду и тушить, пока не выпарится вся жидкость. Добавить немного растительного масла, положить измельченный лук, обжарить, посолить, остудить. У очищенного картофеля срезать верхнюю часть, маленьким острым ножом аккуратно вырезать середину, посолить и наполнить грибным фаршем. Фаршированный картофель выложить в форму для запекания, смазанную маслом. Запекать в духовке до готовности (1 ч). Запеченный картофель выложить на тарелку и посыпать измельченным укропом. Подавать блюдо горячим.

Картофель, тушенный с белыми грибами

Что понадобится: 3–4 картофелины, 200 г замороженных белых грибов, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, свежий укроп, соль

Лук мелко нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, добавить грибы. Обжаривать 5–7 мин. Влить немного воды, закрыть крышкой и тушить 15–20 мин. Добавить морковь, нарезанную соломкой, перемешать. Положить картофель, нарезанный кубиками, перемешать, посолить. Влить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности картофеля. Подавать, посыпав мелко нашинкованным укропом.

Картофельная запеканка по-монастырски

Что понадобится: 5 картофелин, 300 г грибов, 3 ст. л. оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень, соль

Форму для запекания натереть разрезанным зубчиком чеснока и смазать маслом.

Уложить в форму нарезанный тонкими кружочками картофель, на него – слой нарезанных ломтиками грибов, посолить, полить маслом. Затем уложить еще один слой картофеля, полить его маслом и посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке 40–50 мин при температуре 180 °С. Подавать, посыпав зеленью.

Печеный картофель, фаршированный грибами

Что понадобится: 1½ кг картофеля, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан грибного отвара, 1 ч. л. муки, ½ стакана густой сметаны, соль

Картофель тщательно вымыть, испечь в духовке, срезать верхушки и сделать выемки такой глубины, чтобы стенки могли удержать начинку. Грибы отварить, нашинковать. Лук мелко нарезать и подрумянить в масле. ½ стакана грибного отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно помешивая, ½ стакана холодного грибного отвара, размешанного с мукой. Когда масса закипит и загустеет, добавить масло, сметану, грибы, лук, посолить по вкусу и перемешать. Приготовленным фаршем наполнить картофель, поместить его на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, накрыть срезанными верхушками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке при температуре 200 °С 25 минут.

Картофельный рулет

Что понадобится: 700 г картофельного пюре, 3 ст. л. крахмала

Для начинки: 250 г грибов, 250 г моркови, 250 г лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи

В картофельное пюре вмешать крахмал. Противень застелить бумагой для выпечки. Выложить картофельную массу прямоугольником. Поставить в разогретую до 200–220 °С духовку на 15–20 мин (до легкого зарумянивания). Для начинки лук и грибы мелко нарезать, морковь натереть на средней терке. Обжарить все вместе в растительном масле, добавить соль, специи. Противень с картофельным тестом вынуть из духовки, распределить по нему грибную начинку. Пласт осторожно свернуть рулетом, одновременно отделяя бумагу. Верх рулета смазать растительным маслом. Запекать в духовке 15 минут.

Белые грибы, запеченные с картофелем

Что понадобится: 100 г сушеных белых грибов, 3–4 картофелины, соль

Для соуса: 3 ч. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 стакана грибного отвара, ½ стакана сметаны, 1 лимон, соль

Для сиропа: 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. воды

Грибы замочить в воде на 6 ч, после чего отварить их в той же воде. Дать немного остыть, нашинковать. Очистить картофель, нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Муку подрумянить в масле, добавить грибной отвар, сметану, сок лимона, соль, сироп (сахар подрумянить на сковороде, залить кипятком и проварить до полного растворения). В приготовленный соус положить грибы, картофель, посолить по вкусу и запекать в духовке 15 минут.

Опята с картофелем в сметане

Что понадобится: 1 кг опята, 4 картофелины, 1 луковица, 1½ стакана сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Очистить опята, положить их в подсоленную воду и довести до кипения. Варить 10–12 мин с момента закипания. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Лук нарезать, обжарить в масле 1–2 мин на среднем огне. Добавить нарезанный кубиками картофель, перемешать и готовить 15 мин, периодически перемешивая. Посолить и поперчить. Картофель должен стать мягким, а лук – золотистым. Добавить отварные грибы, сметану, перемешать, накрыть крышкой и готовить на маленьком огне 5–7 минут.

Грибное рагу

Что понадобится: 300 г грибов, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. замороженного зеленого горошка, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, зеленый лук, соль

Грибы очистить, промыть, крупно нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе. Влить 3 стакана кипящей воды, добавить томатную пасту, довести до кипения. Положить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную морковь, замороженный зеленый горошек, варить на слабом огне 30 мин. Перед подачей посыпать нарезанным зеленым луком.

Запеканка с сушеными и солеными грибами

Что понадобится: 6 картофелин, 2 яйца, 30 г сливочного масла, ½ стакана молока, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, ½ стакана сметаны, соль

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 200 г соленых грибов, 2 луковицы, ¼ стакана растительного масла, молотый черный перец

Отварить картофель, приготовить пюре с добавлением яиц, соли, молока и сливочного масла. Сушеные грибы тщательно промыть, замочить на 3 ч в холодной воде, затем отварить в той же воде в течение 1 ч. Отварные грибы мелко нарубить, смешать с рублеными солеными грибами. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, перец и тушить под крышкой 30 мин. Глубокую сковороду смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить половину картофельного пюре, разровнять. Сверху выложить слой грибной начинки и покрыть слоем оставшегося пюре. Поверхность смазать сметаной (2 ст. л.), посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке при температуре 200 °С около 15 мин. Вынуть из духовки, нарезать порциями. При подаче полить оставшейся сметаной.

Запеканка с грибами и картофелем

Что понадобится: 350 г свежих или замороженных грибов, 600 г картофеля, 150 г лука, 150 г сыра, 3 ст. л. сметаны или майонеза, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы и картофель отварить отдельно до готовности. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле. Картофель остудить, очистить, нарезать кружочками. Сыр

натереть на средней терке. В форму для запекания выложить половину картофеля, посолить, поперчить, смазать сметаной. Выложить грибы, посолить, поперчить, смазать сметаной. Выложить лук, сверху распределить оставшийся картофель, посыпать сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С 30–35 минут.

Грибы с картофелем в сметане

Что понадобится: 650 г свежих грибов, 300–400 г картофеля, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 стакан густой сметаны, укроп, зелень петрушки, соль, молотый черный перец

Картофель очистить, нарезать кубиками, грибы – ломтиками, лук – полукольцами. Разогреть масло в сковороде, обжарить картофель на небольшом огне до полуготовности. Затем добавить грибы и лук, посыпать мукой, посолить, поперчить, перемешать, залить сметаной. Тушить, не перемешивая, до готовности. Снять с огня и посыпать рубленой зеленью.

Запеканка из картофеля с опятами

Что понадобится: 400 г опят, 8–9 картофелин, 1–2 луковицы, 2 яйца, 1 ст. л. тертого сыра, 2 стакана молока, 3–4 ст. л. жира, 1 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Картофель отварить, очистить, нарезать толстыми ломтиками. Опята отварить и обжарить в масле вместе мелко нарезанным луком, посолить, поперчить. Продукты слоями уложить в смазанную жиром форму так, чтобы нижним и верхним слоями был картофель. Взбить яйца с молоком, посолить и поперчить. Полить этой смесью запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С 25–30 минут.

Жаркое из маслят с картофелем в горшочке

Что понадобится: 250 г маслят, 10 картофелин, 2 луковицы, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Грибы промыть, нарезать и обжарить в сливочном масле 10 мин. Добавить нашинкованный лук, перемешать, тушить еще 10 мин. Добавить сметану. Нарезанный картофель положить в горшочек, выложить грибы, сверху снова положить картофель. Посолить, влить немного воды. Запекать в духовке до готовности картофеля (40–45 минут).

Грибы по-деревенски

Что понадобится: 500 г соленых грибов, 5 картофелин, 2 лука-порея, 2 ст. л. муки, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. растительного масла, зелень укропа, перец, соль

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить, нарезать кружочками. С грибов слить рассол, промыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Лук-порей нарезать кольцами, спассеровать в растительном масле. Форму смазать растительным маслом, положить половину нарезанного картофеля, затем грибы, сверху – лук и оставшийся картофель. Смешать сметану с мукой и залить блюдо. Запекать в духовке 15 мин. При подаче

на стол посыпать измельченной зеленью укропа.

Чечевица с сушеными грибами

Что понадобится: 1 стакан чечевицы, 3 сушеных белых гриба, 1 большая луковица, 3 соленых огурца, 100 г майонеза, 3 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени укропа и петрушки, соль, молотый черный перец, приправы по вкусу

Чечевицу залить на 6 ч водой, в этой же воде ее отварить. Сушеные грибы замочить на 1 ч в воде, сварить их в этой же воде и откинуть на дуршлаг. Лук мелко нарезать, спассеровать в растительном масле. Добавить нарезанные соломкой грибы и огурцы, обжарить все вместе. Выложить чечевицу, заправить майонезом, посолить, поперчить, добавить приправу, тушить 10 мин. В конце приготовления всыпать рубленую зелень укропа и петрушки.

Лисички, тушеные с капустой

Что понадобится: 1 кг лисичек, 500 г капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, соль

Свежие лисички отварить, мелко нарезать. Затем обжарить в сливочном масле вместе с нарезанным луком. Добавить нашинкованную капусту, слегка обжарить, посолить. Влить 4–5 ст. л. воды, тушить примерно 15–20 минут.

Грибы по-рязански

Что понадобится: 850 г грибов, 7 картофелин, 2 луковицы, 50 г сыра, ½ стакана сметаны, 50 г сливочного масла, соль

Грибы отварить, нарезать, обжарить вместе с нарезанным полукольцами луком. Очистить картофель, нарезать его кубиками, посолить, слегка обжарить. Картофель смешать с грибами, посолить, выложить в смазанную маслом форму, полить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.

Гуляш из сельдерея с сушеными грибами

Что понадобится: 3 больших стебля черешкового сельдерея, 30 г сушеных белых грибов, 3 отварных яйца, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени сельдерея, 1 ст. л. муки, ¾ стакана белого сухого вина, ½ стакана овощного бульона, 2 ст. л. соевого соуса, ½ стакана сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Для маринада: 1 стакан овощного бульона, 2 крупные луковицы, 1 ч. л. лимонного сока, ¼ ч. л. тертой лимонной цедры, 5–6 веточек зелени петрушки, 1 лавровый лист, 1 ч. л. сушеного чабера, 3–4 гвоздики, 2–3 горошины душистого перца, 15 горошин черного перца, ¼ ч. л. молотого мускатного ореха, щепотка сахара, соль

Грибы промыть, залить ½ стакана овощного бульона, оставить на 3 ч. Затем отварить в течение 30 мин. Вынуть шумовкой, нарезать ломтиками. Грибной отвар процедить. Для маринада вскипятить 1 стакан бульона, положить в него все ингредиенты и варить на слабом огне 15 мин. Процедить. Стебли сельдерея освободить от грубых волокон, нарезать

крупными ломтиками, залить процеженным маринадом, накрыть крышкой и варить на малом огне несколько минут. Добавить грибы, соевый соус и вино, перемешать, тушить 10–15 мин. В кастрюле растопить масло, добавить муку, слегка обжарить, развести грибным отваром и варить, помешивая, пока соус не загустеет. Влить в кастрюлю с сельдереем и грибами, добавить сметану, приправить по вкусу солью и перцем. Подавать, посыпав рублеными вареными яйцами и зеленью сельдерея.

Грибной гуляш с овощами

Что понадобится: 1 кг грибов, 4 помидора, 4 луковицы, 2 красных болгарских перца, 6 шт. зеленого болгарского перца, 80 г свиного сала, соль

В глубокой сковороде спассеровать на сале мелко нарезанный лук. Добавить нарезанные соломкой грибы и болгарский перец, обжарить все вместе. Положить нарезанные дольками помидоры, посолить и тушить до готовности, добавляя при необходимости воду.

Грибной гуляш со сметаной

Что понадобится: 600 г свежих грибов, 4 луковицы, 2 болгарских перца, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. томатного пюре, ½ стакана сметаны, соль и молотый черный перец

Грибы очистить, промыть, отварить, нарезать ломтиками и вместе с нарезанным полукольцами луком слегка подрумянить в растительном масле. Добавить нарезанный кубиками болгарский перец и тушить, помешивая, на слабом огне до готовности. Посыпать мукой, добавить томатное пюре и сметану, посолить, поперчить, перемешать и тушить еще несколько минут на слабом огне.

Зеленое грибное рагу

Что понадобится: 1 кг свежих лесных грибов, 3 большие луковицы, 1 большой клубень фенхеля, 1 большая морковь, по 3 ст. л. мелко нарезанной зелени огуречника, чабера, лебеды и укропа, 1 ст. л. листочков бедренца, 3 ст. л. сливочного масла, ½ стакана овощного бульона, ½ стакана йогурта, соль, щепотка красного молотого перца

Грибы хорошо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками. Очищенные и вымытые морковь, лук и фенхель нарезать кубиками. В кастрюле растопить масло, положить лук, обжарить 1 мин. Добавить грибы, морковь, фенхель, перемешать, влить небольшое количество бульона и тушить под крышкой около 10 мин. Влить оставшийся бульон, посолить, поперчить, перемешать и тушить еще несколько минут. Зелень смешать с йогуртом, влить в кастрюлю, тушить 5 минут.

Тушеные овощи с грибами

Что понадобится: 600 г кабачков, 300 г грибов, 4 помидора, 2 луковицы, 3 ст. л. масла, зелень петрушки, ½ ст. сметаны, соль

Обжарить мелко нарезанные лук и грибы, положить их в кастрюлю. Отдельно

обжарить нарезанные кубиками кабачки, положить их в кастрюлю с грибами, посолить, влить немного воды, тушить 10 мин. Добавить нарезанные помидоры, сметану и тушить до готовности. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Солянка грибная

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 5 ст. л. растительного масла, лавровый лист, уксус, перец, 1–2 ч. л. сахара, соль, панировочные сухари

Капусту нашинковать, обжарить в масле. Влить немного воды, добавить лавровый лист, уксус, перец, сахар, соль, тушить 15 мин. Добавить томатную пасту, тушить 10 мин. Грибы отварить 10–15 мин, нарезать ломтиками и обжарить в масле вместе с луком. Добавить нарезанный соленый огурец, перец, соль, влить немного воды, тушить 10 мин. Половину тушеной капусты выложить слоем в смазанную маслом форму, сверху выложить приготовленные грибы и покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпать капусту сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовке 20 минут.

Голубцы, фаршированные рисом и грибами

Что понадобится: 1 стакан риса, 400 г свежих грибов (белых, подосиновиков), 1 средний кочан капусты, 1 луковица, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, ½ пучка зелени укропа и петрушки, перец, соль

Для соуса: 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, перец, соль

Рис отварить в подсоленной воде с добавлением 1 ст. л. растительного масла. Грибы промыть, мелко нашинковать, обжарить в растительном масле вместе с нарезанным луком, посолить. Соединить с отварным рисом. Для соуса лук мелко нашинковать, спассеровать в растительном масле, добавить томатную пасту, довести до кипения, посолить, посыпать перцем. Листья капусты бланшировать в кипящей воде, вынуть, срезать толстые прожилки. На каждый лист положить начинку, свернуть конвертом. Обвалять голубцы в муке, обжарить в растительном масле. Готовые голубцы выложить в глубокую жаровню, смазанную растительным маслом, посыпать мелко нарезанной зеленью, залить томатным соусом и запекать в духовке до готовности.

Цветные овощные фрикадельки с грибами

Что понадобится: 3–4 картофелины, 50 г моркови, 50 г капусты, 50 г стручковой фасоли, 50 г свежих грибов, 1 яичный белок, 1 ст. л. кукурузного крахмала, 150 мл растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

Очищенный картофель отварить до готовности, размять в пюре. Грибы отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Морковь, капусту и фасоль отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, измельчить. Соединить подготовленные продукты, добавить яичный белок, перец, соль и кукурузный крахмал. Перемешать. Из полученной массы сформовать фрикадельки величиной с грецкий орех. Обжарить их в разогретом растительном масле до золотистого цвета. При подаче оформить зеленью.

Лапша с грибами и сыром

Что понадобится: 300 г домашней лапши, 6 сушеных грибов, 2 луковицы, 100 г сыра, 4 стакана воды, 5 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени, соль

Грибы промыть, замочить на 2 ч и отварить в той же воде. Откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать соломкой. Лук мелко нарезать, спассеровать в растительном масле, добавить грибы, обжарить до золотистого цвета. В грибной бульон добавить воду (чтобы получился 1 л жидкости), соль, довести до кипения и отварить лапшу. Откинуть на дуршлаг. Смешать лапшу с грибами и луком, посыпать тертым сыром и нарезанной зеленью.

Спагетти с соусом из лисичек

Что понадобится: 300 г спагетти, 500 г лисичек, 300–400 г оливок, 80 мл сливок, 1 пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, молотый перец чили, свежемолотый черный перец, соль

Разогреть в сковороде растительное масло. Раздавить ножом зубчики чеснока и обжарить их, чтобы масло приобрело запах чеснока. Вынуть чеснок и в этом масле на сильном огне обжарить лисички в течение 4–5 мин. Посолить и поперчить, добавить перец чили и горсть рубленой петрушки. Измельчить в блендере оливки и грибы так, чтобы получились небольшие кусочки (не пюре), выложить в сотейник, влить сливки и прогреть. Отварить спагетти, полить соусом из лисичек и посыпать петрушкой.

Макароны с грибами

Что понадобится: 300–400 г свежих или замороженных грибов, 200–250 г макарон, 1–2 луковицы, 3–5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, зелень петрушки или укропа, 3 ст. л. растительного масла, соль, свежемолотый перец

Грибы перебрать, вымыть. В кастрюле вскипятить воду, положить душистый перец, лавровый лист и пару веточек петрушки. В кипящую воду со специями положить грибы, довести до кипения, уменьшить огонь, снять пену и варить 10–15 мин. За несколько минут до окончания варки посолить. Грибы откинуть на дуршлаг, нарезать средними кусочками. Лук очистить и мелко нарезать. В разогретую с растительным маслом сковороду выложить лук и обжаривать 5 мин. Добавить грибы, перемешать и жарить, помешивая, 5–7 мин. Макароны отварить в кипящей подсоленной воде 8 мин (или как указано на упаковке). Готовые макароны откинуть на дуршлаг. Затем выложить в сковороду с грибами, перемешать и прогреть 2–3 мин. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Макароны с шампиньонами в томатном соусе

Что понадобится: 300 г шампиньонов, 100 г ветчины, 200–250 г макарон, 1 морковь, 1 болгарский перец, 1–2 луковицы, 100 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, 2–3 ст. л. томатного соуса, молотый кориандр, перец, соль

Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Шампиньоны промыть, нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить

нарезанный лук, обжарить все вместе. Добавить тертую морковь, жарить, перемешивая, 2 мин. Болгарский перец очистить, мелко нашинковать, добавить в сковороду, жарить 2 мин. Положить нарезанную соломкой ветчину, посолить, поперчить, влить томатный соус, перемешать, закрыть сковороду крышкой и тушить овощи 3 мин, время от времени перемешивая. Выложить отварные макароны, аккуратно перемешать, посыпать тертым сыром, закрыть сковороду крышкой и томить на слабом огне 3–5 мин, чтобы сыр полностью расплавился.

Макароны с белыми грибами

Что понадобится: 200 г макарон, 300 г белых грибов, 1 луковица, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. семян тмина, черный перец, соль, зеленый лук, зелень

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить в масле. Добавить нарезанный полукольцами лук, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Макароны соединить с грибами, добавить семена тмина. При подаче оформить зеленым луком и зеленью.

Лазанья с мясом и грибами

Что понадобится: 8 листов лазаньи, 500 г говяжьего фарша, 250 г грибов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 800 г томатов в собственном соку, 2/3 стакана томатной пасты, 3 ст. л. рубленой петрушки, 1/2 стакана рикотты, 1/2 стакана моцареллы, 3 ст. л. пармезана, 1 ч. л. орегано, перец, соль

Грибы отварить, нарезать. Говяжий фарш обжарить в масле. Добавить рубленый лук, нарезанные отварные грибы и чеснок, обжарить все вместе. Затем положить измельченные томаты, томатную пасту, перец, соль и орегано. Помешивая, готовить 5 мин. Когда соус начнет густеть, добавить зелень петрушки. Отварить листы лазаньи. Листы по одному уложить в форму, выкладывая на них фарш и посыпая рикоттой, моцареллой и пармезаном. Запекать в духовке 25 минут.

Грибная запеканка с творогом

Что понадобится: 500 г грибов, 250 г творога, 2 крупные луковицы, 1 кубик грибного бульона, 1/2 стакана сливок, 3 яйца, 50 мл растительного масла, перец, соль

Обжарить в масле мелко нарезанный лук. Добавить измельченный грибной кубик и жарить на малом огне, перемешивая. Влить сливки и, не переставая перемешивать, варить до образования густого однородного соуса. Грибы нарезать, добавить остывший соус, творог, взбитые яйца, заправить солью и перцем. Выложить смесь в смазанную маслом форму для запекания. Запекать в духовке 45 мин при температуре 180 °С.

Грибная запеканка

Что понадобится: 1 кг грибов, 5 луковиц, 1/2 стакана грибного бульона, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан молотых сухарей, молотый черный перец, соль

Свежие грибы отварить, мелко нарубить. К грибам добавить обжаренный в растительном масле мелко нарезанный лук, молотые сухари, влить грибной бульон, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями форму, разровнять поверхность, закрыть крышкой и запекать в духовке 40 минут.

Лесные грибы пряные

Что понадобится: 700 г свежих лесных грибов, 40 г сушеных грибов, 100 г лука-порея (только белая часть), 2–3 зубчика чеснока, 1 стакан йогурта, 2 ст. л. коньяка, ½ стакана кипятка, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. мелко нарезанных свежих листьев чабера, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени кинзы, ½ стакана мелко нарезанной зелени петрушки, 12–15 рыльцев шафрана, молотый черный перец, соль

Сушеные грибы залить кипятком и коньяком, оставить на 1–2 ч, затем отварить. Свежие грибы тщательно вымыть, обсушить, выложить на сито, обдать кипятком, затем холодной водой и нарезать ломтиками. Вымытый порей нарезать тонкими ломтиками. В кастрюле разогреть масло, положить порей и жарить 1 мин, перемешивая. Добавить нарезанные свежие грибы, перемешать и жарить на довольно сильном огне 4–6 мин. Добавить мелко нарезанный чеснок, чабер, нарезанные тонкими ломтиками отварные грибы, влить грибной отвар, накрыть крышкой и тушить 10–15 мин. Добавить перец, соль, зелень петрушки и кинзы, хорошо перемешать и тушить на умеренном огне 25 мин. Шафран залить 1 ст. л. кипятка, смешать с 1 ч. л. растительного масла и йогуртом. Снять крышку с кастрюли, увеличить огонь и тушить грибы до полного выпаривания жидкости. Влить приготовленный йогурт, перемешать и подогреть. Блюдо можно подавать на стол как горячим, так и холодным.

Запеканка с маслятами

Что понадобится: 150 г маслят, 140 г панировочных сухарей, ½ стакана молока, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 50 г муки, 25 г сыра, молотый белый перец, соль

Грибы отварить, мелко нарезать. Сухари залить кипящим молоком и оставить для набухания. Подготовленные сухари соединить с растертым маслом, яичными желтками, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать. Затем ввести взбитые в пену белки. В смазанную маслом форму выложить полученную массу, сбрызнуть ее растопленным маслом и посыпать тертым сыром. Запекать до золотистого цвета. Перед подачей нарезать запеканку на порции.

Белые грибы, запеченные в фольге

Что понадобится: 600 г белых грибов, 100 г стеблей черешкового сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 луковица-шалот, 1 веточка розмарина, 2 веточки тимьяна, сок и цедра ½ лимона, 8 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец

Грибы крупно нарезать, смешать с мелко нарезанными луком, чесноком и сельдереем.

Посыпать тимьяном и розмарином, добавить цедру и поперчить. Приготовить 4 листа фольги размером 50 × 40 см, выложить на них грибную смесь. Полить каждую порцию смесью лимонного сока и оливкового масла. Плотно завернуть фольгу, выложить на противень и запекать в духовке при температуре 200 °С 15–20 мин. Непосредственно перед подачей развернуть и посолить грибы.

Гуляш из лисичек

Что понадобится: 500 г лисичек, 3 луковицы, 1 болгарский перец, ¼ стакана сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, перец, соль

У грибов срезать ножки на ⅓ высоты, тщательно вымыть. Крупные грибы разрезать пополам. Сложить грибы в кастрюлю, влить холодную воду, вскипятить, посолить и варить 10 мин. Отвар слить. Очищенный лук нарезать полукольцами, перец – соломкой. Обжарить лук с грибами в растительном масле, добавить болгарский перец и тушить на слабом огне 25–30 мин. Затем положить муку, сметану, перец, соль, аккуратно перемешать и тушить еще 15 мин. В самом конце добавить сливочное масло.

Подосиновики в винном тесте

Что понадобится: 8-10 шляпок подосиновиков, 1 стакан молока, 250 мл белого вина, 1 яйцо, мука, 2 ст. л. растительного масла, соль

Шляпки подосиновиков промыть, отварить, обсушить. Из молока, яйца, вина, муки и соли замесить тесто, обмакнуть в него грибы и сразу же обжарить в разогретом растительном масле.

Шницель из грибов

Что понадобится: 15 крупных сушеных грибных шляпок, 1 стакан воды, 1 стакан муки, ¼ ч. л. соды, соль, 6 ст. л. растительного масла

Крупные сушеные шляпки грибов замочить на ночь, затем отварить. Горячие шляпки разровнять, положить под пресс между двумя разделочными досками и остудить. Обсушить бумажной салфеткой, посолить. Для кляра муку соединить с содой, развести подсоленной водой до густоты блинного теста. Обмакнуть грибные шляпки в кляр и обжарить в хорошо разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Отбивные из грибов-зонтиков

Что понадобится: 8 раскрывшихся шляпок молодых грибов-зонтиков, 3 яйца, 1 стакан молока, 5–6 ст. л. панировочных сухарей, 5 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Шляпки зонтиков тщательно, но очень осторожно вымыть, выложить на большое блюдо, залить молоком и оставить на несколько минут. Затем вынуть, обсушить, посыпать солью и перцем, выложить на доску и накрыть второй доской. Оставить под гнетом на 10–15 мин. Грибы запанировать в муке, окунуть во взбитые яйца и обвалить в панировочных сухарях. На большой сковороде разогреть масло, подрумянить шляпки с обеих сторон,

уменьшить огонь и жарить еще около 10 минут.

Грибные котлеты с орехами

Что понадобится: 100 г сушеных грибов, 1 большая луковица, 1 стакан рубленых грецких орехов, 3–4 ломтика булки, 2–3 ст. л. сливок, 2 сырых яйца, 2 отварных яйца, 3–4 ст. л. растительного масла, 1 стакан панировочных сухарей, соль, молотый черный перец

Грибы промыть и замочить на ночь. На следующий день отварить. Булку замочить в сливках. В сковороде разогреть 1 ст. л. масла, слегка обжарить мелко нарезанный лук. Лук, грибы и замоченную булку пропустить через мясорубку, добавить рубленые отварные яйца, орехи, перец, соль и сырые желтки, тщательно перемешать. Взбить белки в густую пену, добавить к приготовленной массе, всыпать 1–2 ст. л. панировочных сухарей и быстро перемешать. Сформовать небольшие котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле.

Котлеты из сушеных грибов

Что понадобится: 100 г сушеных белых грибов, 1 стакан риса, 2–3 ст. л. муки, зелень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, мускатный орех, соль

Грибы замочить на ночь, затем отварить в подсоленной воде и мелко нарубить. Рис отварить в подсоленной воде с добавлением зелени петрушки. Отварной рис соединить с грибами, добавить мускатный орех. Массу желательно измельчить в блендере. Сформовать котлеты, слегка посыпать их мукой, обжарить в масле.

Запеканка с белыми грибами

Что понадобится: 100 г сушеных белых грибов, 2 городские булки, 1 ст. л. тертого сыра, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. топленого масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль

Грибы промыть, замочить на ночь, затем отварить до мягкости и нарезать соломкой. Сухари залить 5 ст. л. горячего грибного отвара, дать постоять, затем соединить с отварными грибами, посолить. С булок срезать корочку, нарезать тонкими ломтиками, обжарить с одной стороны в топленом масле. В глубокую сковороду выложить грибную массу, накрыть ее обжаренными ломтиками булки (обжаренной стороной вниз), залить взбитым яйцом, посыпать сыром и запекать в духовке при температуре 200 °С 30 мин. Подавать на стол в той же посуде. Сметану подать отдельно.

Грибные котлеты

Что понадобится: 500 г грибов, 2 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, панировочные сухари, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, соль

Грибы пропустить через мясорубку вместе с размоченным и отжатым белым хлебом, добавить обжаренный в масле лук, яйцо, измельченную зелень петрушки и пропущенный

через пресс чеснок. Перемешать, сформовать котлеты, запанировать в сухарях и обжарить в кипящем масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Котлеты из соленых грибов

Что понадобится: 500 г соленых грибов, 2 ломтика батона, 1 луковица, 1 яйцо, панировочные сухари, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль

Грибы и размоченный и отжатый батон пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, яйцо и мелко нарезанную зелень петрушки. Массу тщательно вымесить, сформовать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.

Котлеты из мяса с грибами

Что понадобится: 300 г соленых грибов, 200 г свиного фарша, 3 луковицы, 2 яйца, панировочные сухари, ½ стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, соль

Грибы вымочить, перекрутить на мясорубке. Добавить свиной фарш. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле. Соединить с фаршем, вбить яйца, добавить муку, соль, тщательно перемешать и дать постоять 1 ч. Сформовать котлеты, запанировать в сухарях и обжарить в масле.

Грибные котлеты с рисом

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 1 стакан отварного риса, 2 луковицы, 1 яйцо, ½ стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Грибы отварить в подсоленной воде, смешать с отварным рисом и пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, муку и яйцо, посолить, поперчить и сформовать котлеты. Обвалять их в муке или толченых сухарях и обжарить в масле с двух сторон.

Котлеты из грибов

Что понадобится: 500 г грибов, 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 2 ст. л. толченых сухарей, перец, соль, мука, 3 ст. л. растительного масла

Грибы вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Вбить яйца, добавить мелко нарезанный лук, перец, соль, зелень, толченые сухари. Масса должна получиться достаточной густой. Сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить в сильно разогретом масле.

Котлеты из свежих грибов

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 2 луковицы, 100 г белого хлеба, ½ стакана молока, 2 ст. л. сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла,

перец, соль

Грибы промыть, потушить в собственном соку и пропустить через мясорубку с луком и размоченным в молоке хлебом. Добавить сметану, яйца, перец, соль, тщательно перемешать и поставить фарш в холодильник на 35 мин. После этого сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Тефтели грибные

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, 3 ст. л. растительного масла

Для соуса: 1 ч. л. сливочного масла, ½ стакана сливок, 1 морковь, 1–2 луковицы

Грибы отварить в подсоленной воде 15 мин. Лук мелко нарезать и обжарить до мягкости. Грибы измельчить (мелко нарубить ножом или измельчить в блендере), соединить с обжаренным луком, добавить яйцо, сметану и панировочные сухари, тщательно перемешать. Сформовать тефтели, обжарить в масле со всех сторон. Для соуса морковь натереть на мелкой терке, лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Влить сливки, довести до кипения, выложить тефтели и тушить 10–15 минут.

Фрикадельки грибные с соусом

Что понадобится: 40 г сушеных грибов, 300 г отварной говядины, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 50 г сыра, 4 ст. л. овсяных хлопьев, 100 мл сливок, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Сушеные грибы замочить в теплой воде на ночь, затем отварить 20 мин, мелко нарубить. Мясо пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленный лук, чеснок и грибы, тщательно перемешать. Добавить овсяные хлопья, яйца, приправить солью, перцем, тщательно вымесить до однородной массы. Разогреть духовку до 175 °С. Влажными руками сформовать из фарша 8 фрикаделек. В сковороде раскалить растительное масло (1 ст. л. оставить) и обжарить в нем фрикадельки по 2 мин с каждой стороны. Переложить в смазанный оставшимся маслом противень, посыпать сыром и поставить на 15 мин в нагретую духовку. Грибной отвар процедить, развести оставшийся в сковороде жир, заправить сливками и уваривать около 5 мин. В соус можно добавить загуститель (муку или крахмал). Фрикадельки выложить в тарелки, полить соусом и подать на стол.

Грибной жульен с беконом

Что понадобится: 200 г шампиньонов, 100 г бекона, 1 луковица, 100 г сыра, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, орегано, перец, соль

Лук мелко нашинковать, слегка обжарить в растительном масле. Добавить мелко нарезанные шампиньоны, обжарить все вместе. Когда выпарится жидкость, добавить нарезанный маленькими тонкими ломтиками бекон, орегано, влить сметану, посолить, поперчить, перемешать, томить на слабом огне 5 мин. Разложить смесь в кокотницы или небольшие горшочки, равномерно посыпать сверху тертым сыром. Запекать в духовке 5-10 минут.

Фрикадельки грибные

Что понадобится: 200 г свежих белых грибов, 2 черствые булочки, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г панировочных сухарей, 1 ст. л. сметаны, 100 г сливочного масла, молотый черный перец, соль

Булочки замочить в теплой воде, затем хорошо отжать. Грибы и лук мелко нарезать, обжарить в 30 г сливочного масла так, чтобы полностью выпарилась жидкость. Грибы с луком смешать с отжатыми булочками, сметаной, яйцом, посолить и поперчить. Оставшееся сливочное масло разогреть в сковороде. Из грибного фарша сформовать небольшие шарики, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить со всех сторон до золотисто-коричневого цвета (4–6 мин). Выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить излишний жир.

Мясо с грибами по-гусарски

Что понадобится: 1 кг мяса (вырезка), 200 г грибов, 2 луковицы, 100 г сыра, 1½ стакана тертого ржаного хлеба, 3 ст. л. сметаны, 3–5 ст. л. мясного бульона, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы отварить, нашинковать. Мелко нарезанный лук обжарить в масле, добавить тертый хлеб, жарить 5 мин. Затем добавить грибы, сметану, бульон, перец, соль, тушить в течение 5–10 мин. Снять с огня, остудить, добавить тертый сыр. Мясо нарезать большими ломтями, сделать в них глубокие надрезы (карманы), заполнить грибной начинкой и сколоть зубочистками. Обжарить с двух сторон в масле на сковороде, выложить на противень и запекать в духовке 1–1,5 часа.

Картофельные зразы с мясом под грибным соусом

Что понадобится: 4 крупные картофелины, 300 г мясного фарша, 80 г сушеных грибов, 1 яйцо, 2/3 стакана муки, 2 луковицы, 1 морковь, 1 лавровый лист, 3 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль

Отварить очищенный картофель в подсоленной воде, размять в пюре, добавить яйцо и ½ стакана муки, перемешать, сформовать из полученного картофельного теста толстую колбаску, завернуть ее в пищевую пленку и оставить на 1 ч. (По истечении указанного времени тесто станет эластичным и будет хорошо раскатываться.) Для начинки обжарить мясной фарш вместе с мелко нарезанным луком, посолить, поперчить. Из картофельного теста сформовать лепешки, выложить мясную начинку, защипнуть края, придав изделиям форму зраз. Обжарить зразы в масле с двух сторон до румяной корочки. Для грибного соуса сушеные грибы замочить, отварить, нарезать тонкой соломкой. Лук и морковь очистить, нарезать и вместе с отварными грибами обжарить в сливочном масле. Добавить 1 ст. л. муки, жарить 2 мин, перемешивая. Влить грибной отвар (при постоянном помешивании), добавить лавровый лист, перец, соль и варить на слабом огне примерно 10–15 мин. Подавать зразы, полив грибным соусом.

Мясные зразы с грибной начинкой

Что понадобится: 1 кг говядины, 250 г майонеза или сметаны, черный перец горошком, молотый черный перец, соль, кулинарный жир для жаренья

Для начинки: 500–600 г соленых грибов, 2–3 луковицы

Мясо нарезать ломтиками поперек волокон и хорошо отбить, чтобы они стали тонкими, как блин, посолить, поперчить. Для начинки грибы нарезать соломкой, обжарить, соединить с мелко нарезанным сырым луком. Завернуть начинку в ломтики мяса, обвязать их нитками и слегка обжарить в разогретом жире. Нитки снять, зразы выложить в глубокую сковороду или сотейник, добавить перец, залить майонезом или сметаной, накрыть крышкой и довести в духовке до готовности (тушить примерно 1 ч). За 10 мин до окончания приготовления крышку снять, чтобы зразы зарумянились.

Зразы из говядины с грибами и квашеной капустой

Что понадобится: 800 г говядины от филейной части, 300 г шпика, 200 г свежих грибов, 150 г квашеной капусты, 2 луковицы, 3 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, мясной бульон, молотый черный перец, соль

Квашеную капусту тушить с добавлением мясного бульона в течение 1 ч. Мясо мелко изрубить или пропустить через мясорубку, добавить яйца, перемешать и выложить на доску в виде большого блина толщиной с мизинец. Грибы отварить, мелко нарубить, добавить мелко нарубленный шпик, тушеную капусту, обжаренный в масле лук и панировочные сухари, посолить, поперчить, перемешать. Выложить начинку на мясо, свернуть его рулетом и обжарить в сливочном масле со всех сторон. Затем поместить в духовку и запекать до готовности (1 час).

Зразы из телятины по-румынски

Что понадобится: 750 г телятины (кострец), 150 г риса, 125 г свежих грибов, 1 луковица, 2 яйца, 50 г муки, 1 стакан сметаны, ½ стакана белого сухого вина, 500 мл костного бульона, 50 мл растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

Мясо очистить от пленок, вымыть, разрезать на 5 одинаковых ломтиков и тонко их отбить. Для начинки разогреть растительное масло и спассеровать в нем мелко нарезанный лук, добавить мелко нарезанные грибы и рис, жарить 10 мин. Влить бульон, посолить, поперчить и поставить в нагретую духовку на 20 мин. Остывший рис с грибами смешать с рублеными отварными яйцами и мелко нарезанной зеленью петрушки. Выложить начинку на подготовленные ломтики мяса, свернуть их рулетиками, перевязать нитками. Выложить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку на 30 мин. Затем смешать сметану с мукой и вином, полить зразы и оставить в духовке еще на 10 минут.

Зразы из свинины в горшочках

Что понадобится: 700 г свинины, 100 г жирной ветчины, 50 г шпика, 200 г свежих грибов, 1 кг картофеля, 100 г сыра, 300 г томатного соуса, 2 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, молотый черный перец, соль, ½ стакана растительного масла для жаренья

Мясо нарезать поперек волокон тонкими ломтями, слегка отбить, сбрызнуть лимонным соком и дать ему впитаться. Для начинки сыр натереть на крупной терке, добавить нарезанную тонкой соломкой ветчину, рубленую зелень петрушки, перемешать. Для соуса

грибы отварить до полуготовности, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить томатный соус, немного грибного отвара, соль, перец, перемешать. На подготовленные ломтики мяса выложить начинку, свернуть их рулетиками, обвязать нитками. Рулетики немного посолить, поперчить и обжарить в растительном масле со всех сторон. Картофель нарезать, обжарить в масле отдельно. На дно керамических горшочков выложить тонкие ломтики шпика, на них уложить обжаренные зразы (нитки удалить), сверху положить нарезанный и обжаренный картофель. Слегка посолить, поперчить, залить соусом, плотно накрыть крышкой и поставить в духовку на 20–30 минут.

Зразы из свинины с грибами

Что понадобится: 500 г свинины, 1 яйцо, 100 г панировочных сухарей, 3 ст. л. топленого сала или сливочного масла, майонез, молотый черный перец, соль

Для начинки: 200 г свежих или 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 100 г ветчины, 20 г сливочного масла, 3 ст. л. густого сливочного соуса (сметаны или майонеза), соль

Для начинки отваренные и нарезанные соломкой грибы смешать с мелко нарезанным и обжаренным в масле луком, нарезанной мелкими кубиками ветчиной, солью и сливочным соусом. Мясо нарезать поперек волокон ломтиками и отбить их до толщины 3–4 мм, посолить, поперчить, придать ломтикам форму прямоугольников. Выложить на них начинку, свернуть рулетиками, обмакнуть в яйцо, обвалять сухарях и обжарить в сала или топленом масле. Выложить в сотейник, полить майонезом и довести до готовности в духовке.

Корейка, фаршированная грибами

Что понадобится: 500 г свинины, 50 г сушеных или 100 г свежих грибов, 40 г репчатого лука, 1 яичный белок, 2½ стакана бульона, 10 г жира, специи, перец, соль

Удалить из свинины кости и сделать разрез вдоль корейки в виде открытой книжки. Вырезать часть мышц с внутренней части корейки, оставляя стенки толщиной 1 см. Натереть корейку солью и перцем с внешней и внутренней сторон и оставить на 10–15 мин в прохладном помещении. Для начинки грибы отварить, мелко нарезать, добавить обжаренный репчатый лук, специи, тщательно перемешать. Внутреннюю часть корейки смазать взбитым белком, затем положить в нее начинку, плотно соединить и закрыть обе части корейки. Накрыть края мясом, перевязать шпагатом, выложить на противень и запекать в духовке 1 ч, поливая бульоном.

Крученики с грибочками

Что понадобится: 500 г свинины, 250 г консервированных грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. растительного масла, зелень укропа, перец, соль

Мясо нарезать как на отбивные, отбить, посолить и поперчить. Грибы нарезать, обжарить в растительном масле вместе с 1 нарезанной луковицей. Положить грибную начинку на ломтики мяса, свернуть их рулетами. Обжарить рулетики на среднем огне. Отдельно обжарить оставшийся нарезанный лук и тертую морковь, добавить томатную пасту, влить немного воды, посолить, поперчить, довести до кипения. В приготовленный

соус положить обжаренные рулетики и тушить на медленном огне до готовности. В конце добавить измельченную зелень.

Свинина с картофелем и грибами

Что понадобится: 1 кг свинины, 500 г грибов, 1 луковица, 6 картофелин, 100 г сыра, 3 ст. л. оливкового или подсолнечного масла, специи, соль

Нарезать свинину, немного отбить, посолить, поперчить. Картофель нарезать тонкими кружочками, посыпать специями, полить маслом. Противень застелить пергаментом, смазать маслом. Плотно выложить мясо, сверху выложить картофель. Запекать при температуре 200 °С 30 мин. Обжарить нарезанные лук и грибы, выложить поверх картофеля, запекать еще 30 мин. Посыпать тертым сыром и запекать еще 20 минут.

Мясо с фасолью и грибами в горшочке

Что понадобится: 500 г мяса, 300 г грибов, 200 г фасоли, 300 г помидоров, 200 г болгарского перца, 150 г лука, перец, соль, 3 ст. л. растительного масла

Фасоль замочить на 3–4 ч, отварить до готовности. Лук мелко нарезать, мясо нарезать небольшими кусочками, грибы – небольшими ломтиками. Перец нарезать соломкой, помидоры – кубиками. На растительном масле обжарить лук, добавить мясо, затем грибы, посолить, поперчить. Добавить болгарский перец, жарить 5 мин. Положить помидоры, жарить 2–3 мин. В горшочек выложить половину мяса с грибами и овощами, сверху положить фасоль и выложить оставшееся мясо. Влить немного воды, закрыть крышкой. Тушить в духовке при температуре 180 °С около 1 часа.

Свинина с белыми грибами

Что понадобится: 500 г белых грибов, 400 г свиного филе, 100 мл сухого вина, ½ стакана сливок, 1 бульонный кубик, 1 луковица, уксус, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Грибы нарезать толстыми ломтиками, обжарить в сливочном масле. Добавить нарезанный лук, несколько капель уксуса, соль и тушить 10 мин. Тем временем в растительном масле обжарить ломтики свиного филе. Обжаренное мясо выложить в форму, поместить в горячую духовку, запекать 30 мин. В оставшийся от жаренья мяса сок влить белое вино, сливки, добавить измельченный бульонный кубик, варить 5 мин. Мясо вынуть из духовки, выложить сверху тушеные грибы и залить приготовленным соусом. Тушить в духовке еще 30 минут.

Мясо, жаренное с грибами и морковью

Что понадобится: 500 г филе говядины или свинины, 300 г грибов, 200 г моркови, 150 мл соевого соуса, перец, 4 ст. л. растительного масла

Мясо нарезать небольшими кусочками, залить соевым соусом и дать постоять 30–40 мин. Затем соус слить. Грибы нарезать ломтиками. Морковь нарезать соломкой или натереть на специальной терке для корейской моркови. На растительном масле обжарить мясо (около 30 мин), добавить грибы, морковь, немного поперчить. Жарить до готовности

(15–20 минут).

Утка с грибами

Что понадобится: 1 небольшая тушка утки, 500 г свежих грибов, 3 помидора, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец

Утку разделать на порционные куски, залить холодной водой, довести до кипения. Как только вода закипит, посолить и продолжать варить до мягкости. Лук измельчить, слегка обжарить в растительном масле, посыпать мукой, перемешать, подрумянить. Затем добавить натертые на терке помидоры, развести бульоном, в котором варилась утка. В получившийся соус положить утку, добавить нарезанные грибы, посолить, поперчить и тушить до готовности на слабом огне.

Курица с грибами в сметане

Что понадобится: 1 курица средней величины, 500 г любых свежих грибов, 2 моркови, 1 луковица, 2 стакана сметаны, зелень петрушки, соль, молотый черный перец, 4 ст. л. растительного масла для жаренья

Курицу вымыть, обсушить бумажным полотенцем, разрезать на небольшие куски, посолить, поперчить и поставить на 30 мин в холодильник. Грибы нарезать тонкими ломтиками, лук – полукольцами, морковь – кружочками. В высокой сковороде разогреть масло и обжарить в нем по отдельности курицу (до румяной корочки), грибы, лук и морковь. Затем выложить все в посуду с толстым дном, добавить перец, соль, залить сметаной, поставить на небольшой огонь и, накрыв крышкой, тушить до готовности, время от времени перемешивая. Готовое блюдо обильно посыпать измельченной зеленью петрушки.

Жаркое из свинины с грибами и сыром по-болгарски

Что понадобится: 300 г свинины, 300 г свежих грибов, 3 яйца, 60 г сыра, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, соль

Мясо куском (или большими ломтями) слегка обжарить в масле, затем потушить с добавлением воды. Слегка остудить, нарезать мелкими кусочками, выложить в жаровню. Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, потушить в масле, добавить к мясу. Мясо с грибами посолить, залить смесью молока и яиц, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности (40 мин). Подавать, посыпав зеленью петрушки и рубленым зеленым луком.

Запеканка из куриного мяса с грибами

Что понадобится: 1 кг свежих грибов, 700 г куриного мяса, 4 луковицы, 200 г сыра, 10 маслин, 150 г сливочного масла, зелень петрушки, соль

Куриное мясо отварить до готовности в подсоленной воде. Дать остыть и разделить на волокна. Грибы отварить, нарезать соломкой. Обжарить вместе с луком в сливочном масле. В глубокую сковороду выложить обжаренные грибы с луком, затем мясо, посыпать тертым

сыром и запекать в разогретой духовке 15–20 мин. Подавать, украсив маслинами и зеленью.

Запеканка из грибов с беконом

Что понадобится: 500 г опят, 100 г жирного бекона, 1–2 небольшие луковицы, 6 яиц, 3 ст. л. молока, 2–3 ст. л. грибного соуса, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы очистить, промыть, отварить, после чего мелко нарубить. Бекон нарезать небольшими ломтиками, обжарить. Добавить грибы и лук, тушить все вместе до готовности. Переложить в форму, залить смесью молока и яиц, посолить, поперчить и запекать в духовке до образования золотистой корочки (15–20 мин). Подавать, полив грибным соусом.

Запеканка мясная с грибами и помидорами

Что понадобится: 400 г мясного фарша, 300 г грибов, 3 помидора, 3 небольшие луковицы, 150 г сыра, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, базилик, молотый черный перец, соль

Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Грибы мелко нарезать, добавить к луку, обжарить. Положить мясной фарш, обжарить. Добавить нарезанные помидоры, посолить, поперчить и тушить 5 мин. Огнеупорную посуду смазать маслом, выложить тушеное мясо с грибами, посыпать сухарями и тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке 20 мин. Подавать, посыпав рубленым базиликом.

Мясная запеканка с грибами

Что понадобится: 500 г говядины, 150 г жирной свинины, 300 г свежих грибов, 3 яйца, 1 стакан молока, 3 картофелины, 5 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец, панировочные сухари

Мясо (говядину и свинину) пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Картофель отварить, размять в пюре. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, смешать с фаршем и картофельным пюре. Добавить растительное масло, яйца, молоко, соль, перец, тщательно перемешать. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, разровнять и запекать в духовке до образования румяной корочки (45 минут).

Котлеты по-киевски с грибами

Что понадобится: 1 кг куриного филе, 700 г сливочного масла, 500 г грибов, 3 луковицы, перец, соль

Для панировки: 2 пачки панировочных сухарей, 5 яиц

Грибы мелко нарезать, обжарить в масле вместе с луком. Добавить перец, соль, перемешать и выложить в дуршлаг, чтобы стекло масло. Куриное филе нарезать вдоль тонкими ломтиками (по длине филе), посолить, поперчить. Каждый ломтик отбить так, чтобы филе было очень тонким. Из сливочного масла по очереди сформовать небольшие

лепешки, на каждую положить немного грибов и свернуть масляную лепешку так, чтобы начинка оказалась внутри. Масляный шарик положить на ломтик филе, быстро свернуть рулетом, придавая котлете овальную форму. Изготовленные котлеты сразу же поместить в холодильник. Яйца взбить. Сухари высыпать в глубокую посуду. Котлеты вынуть из холодильника, быстро обмакнуть в яйцо, запанировать в сухарях (процедуру повторить трижды) и сразу же обжарить во фритюре с двух сторон.

Котлеты «Охотничьи»

Что понадобится: 500 г куриного филе, 80 г пшеничного хлеба, 3 ст. л. молока, панировочные сухари, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла для жаренья, соль

Для начинки: 300 г свежих грибов, 2 луковицы, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. растительного масла, перец, соль

Куриное филе пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, размоченный в молоке хлеб, перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. После этого ввести мягкое сливочное масло, тщательно вымесить, сформовать лепешки. Для приготовления начинки грибы обжарить с луком, влить сметану, тушить, помешивая, до загустения, приправить солью, перцем и остудить. Начинку выложить на мясные лепешки, придать им форму котлет, запанировать в сухарях и обжарить в масле с двух сторон.

Быстрые котлеты с грибами

Что понадобится: 400 г свиного фарша, 200 г отварных грибов, 1 большая луковица, 30 г белого хлеба, 3 ст. л. молока, перец, соль, приправа для мяса, мука, 3 ст. л. растительного масла для жаренья

Лук и грибы измельчить в блендере, соединить со свиным фаршем. Хлеб замочить в молоке, отжать. Все ингредиенты тщательно перемешать, посолить, поперчить, посыпать приправой для мяса. Из фарша сформовать небольшие котлеты, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Котлеты сложить в керамическую посуду и поставить в микроволновую печь. Готовить 5 мин при мощности 80 %. Вместо микроволновой печи котлеты можно поместить в духовку, разогретую до 180 °С, и запекать 5–7 минут.

Печенка с рыжиками

Что понадобится: 150 г рыжиков, 400 г печенки, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 100 мл темного пива, 30 г жира, ½ ч. л. паприки, молотый черный перец, соль

Печенку нарезать большими кусками, обжарить в разогретом жире. Добавить нарезанный лук, измельченный чеснок, посыпать паприкой, молотым черным перцем, перемешать, обжарить все вместе. Затем выложить нарезанные рыжики, залить пивом и тушить до мягкости. В конце приготовления добавить нарезанную колбасу, посолить, слегка прогреть.

Печенка с грибами по-болгарски

Что понадобится: 200 г свежих грибов, 400 г печенки (гусиной или телячьей), 60 г сала, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, 100 мл белого столового вина, 100 мл мясного бульона, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Грибы мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Печенку нарезать, обжарить в сливочном масле. Затем выложить в форму, перекладывая тонкими ломтиками сала. Посыпать мукой, добавить обжаренные грибы, залить мясным бульоном, вином, посолить, поперчить и запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности (40 минут).

Голубцы с печенкой и грибами

Что понадобится: 2 кг белокочанной капусты, 500 г свежих грибов, 500 г печенки, 500 г отварного риса, 500 г лука, 2 отварных яйца, 4 ст. л. растительного масла, сметана для подачи, соль

Грибы, лук и печенку мелко нарезать, обжарить в масле до готовности. Добавить отварной рис и рубленые яйца, посолить. Листья капусты бланшировать несколько минут, срезать утолщенные жилки. Выложить начинку, завернуть голубцы (чем меньше размер, тем лучше). Слегка обжарить их в растительном масле с двух сторон, переложить в форму, влить немного воды или бульона, тушить 30 мин. Подавать со сметаной.

Карп на овощной подушке с грибами

Что понадобится: 1 карп (1,5–2 кг), 300 г свежих грибов, 1–2 болгарских перца, 1 луковица, 1–2 моркови, ½ лимона, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Карпа вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. От половинки лимона отрезать 2 ломтика, каждый ломтик разрезать пополам. На одном боку карпа сделать небольшие надрезы под углом 45° и вставить в эти надрезы половинки ломтиков лимона. Из оставшегося лимона выжать сок, полить карпа. Грибы отварить в течение 20 мин, посолить. Отвар слить, грибы нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Перец вымыть, очистить, нарезать соломкой. В растительном масле обжарить лук. Добавить морковь, жарить 5 мин. Положить болгарский перец, жарить еще 5 мин. В смазанную маслом форму для запекания или сковороду выложить овощи, грибы, а сверху уложить карпа (ломтики лимона должны быть сверху). Рыбу полить маслом и запекать в духовке при температуре 180–190 °С 30–35 минут.

Судак, запеченный с грибами

Что понадобится: 800 г филе судака, 250 г лесных грибов, 1 луковица, ½ пучка петрушки, 50 г пармезана, 250 мл сливок, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, соль, молотый белый перец

Филе судака нарезать, натереть солью и перцем, выложить в форму в один слой. В смеси сливочного и растительного масла обжарить нашинкованный лук, добавить грибы, посолить, поперчить, жарить 4–5 мин. Влить сливки, перемешать. Приготовленный соус вылить в форму поверх рыбы. Запекать в духовке при температуре 190 °С 20 мин. Затем посыпать рыбу петрушкой и тертым пармезаном, запекать еще 10 минут.

Щука, запеченная с картофелем и грибами

Что понадобится: 1 кг картофеля, 1 щука, 200 г отварных грибов, 1 луковица, 2 отварных яйца, перец, соль, майонез, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки

Щуку нарезать порционными кусками. Смешать муку и соль. Рыбу обвалить в мучной смеси, обжарить в масле и выложить на смазанный маслом противень. Лук нарезать полукольцами. Внутри каждого куска рыбы положить часть лука и отварные грибы. Яйца нарезать кружочками. Оставшийся лук и кружочки яиц положить на рыбу. Картофель нарезать кружочками, обжарить в масле до полуготовности, выложить вокруг рыбы. Посолить, полить майонезом. Запекать в духовке при температуре 200 °С 25–30 минут.

Щука, запеченная с боровиками

Что понадобится: 1 кг щуки, 200 г боровиков, 2 луковицы, 70 г сыра, 1 стакан сметаны, 6 ст. л. растительного масла, перец, соль

Щуку выпотрошить, промыть, отделить филе, посолить, выложить на противень, полить маслом и запекать в разогретой до 180 °С духовке 10–15 мин. Грибы очистить, промыть, тонко нашинковать. Смешать с нарезанным кольцами луком, посолить, поперчить, добавить 2 ст. л. воды и все вместе тушить 10 мин. Рыбу вынуть из духовки, выложить на нее грибы, полить слегка подсоленной сметаной, посыпать натертым на крупной терке сыром и запекать в духовке до готовности. Рыба будет готова, когда сыр слегка подрумянится (примерно через 25 минут).

Караси, запеченные с грибами и сметаной

Что понадобится: 4 средних карася (по 200–250 г каждый), 10 белых грибов, 15 картофелин среднего размера, ½ стакана топленого масла, 4 ст. л. тертого голландского сыра, 2 ст. л. молотых сухарей, перец, соль

Для соуса: 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан овощного отвара, соль

Карасей очистить, промыть, удалить хвосты и плавники. Обсушить тушки полотенцем, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в топленом масле с обеих сторон. Белые грибы отварить, нарезать. Картофель отварить, очистить, нарезать ломтиками. Для соуса муку обжарить в масле, влить сметану, тщательно перемешать. Затем влить кипящий овощной отвар, посолить и варить до загустения. В форму влить немного сметанного соуса, положить карасей, обложить ломтиками отварного картофеля и отварных белых грибов. Залить сметанным соусом, посыпать молотыми сухарями и тертым сыром, сбрызнуть топленым маслом и запекать в духовке до образования золотистой корочки (30–35 минут).

Запеканка из картофеля с рыбой и грибами

Что понадобится: 4 филе морского окуня, 8 картофелин, 100 г сушеных грибов, 3 луковицы, 6 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. муки, ½ стакана сметаны, соль, молотый черный перец, 2 ст. л. мелко нарезанной

зелени укропа

Промытые сушеные грибы залить небольшим количеством воды, оставить на 2–3 ч, затем отварить и мелко нарезать. Филе морского окуня нарезать кубиками, посыпать мукой и обжарить в 3 ст. л. разогретого растительного масла. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить в сливочном масле. Добавить нарезанные грибы, жарить 1 мин. Картофель очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить в оставшемся растительном масле. В огнеупорную посуду уложить слоями картофель, рыбу, грибы с луком, посыпая каждый слой солью и перцем. Верхним слоем должен быть картофель. Сметану хорошо перемешать с 3 ст. л. грибного отвара, полить рыбу и тушить 25 мин. Подавать на стол, посыпав зеленью укропа.

Зразы из трески по-архангельски

Что понадобится: 700 г трески, 200–250 г грибов, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 2 отварных яйца, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Подготовленную треску разделить на филе, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать и сформовать лепешки. Для начинки грибы нарезать ломтиками, обжарить в сливочном масле, перемешать с зеленым луком и рублеными яйцами. Начинку выложить на рыбные лепешки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле до готовности.



Каши и блюда из круп с грибами



Плов со шпинатом, грибами и лимоном

Что понадобится: 250 г риса басмати, 150 г грибов, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 200 г шпината, цедра и сок $\frac{1}{2}$ лимона, 50 г сливочного масла, 450 мл овощного бульона, 1 палочка корицы, 4 стручка кардамона, соль, перец

Лук тонко нарезать и обжарить в большой сковороде до золотистого цвета. Добавить нарезанные грибы, измельченный чеснок, готовить до мягкости. Добавить корицу, кардамон, лимонную цедру, соль, перец, перемешать, тушить 2 мин. Всыпать промытый рис и влить бульон. Сковороду накрыть крышкой и готовить плов на медленном огне 15 мин, пока не впитается вся жидкость. Добавить нарезанный шпинат, полить лимонным соком, накрыть крышкой на 2 мин, чтобы шпинат прогрелся, перемешать и подавать на стол.

Плов с грибами

Что понадобится: 1 кг любых свежих грибов, 1 стакан риса, 3 луковицы, 2 стакана воды, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Грибы очистить, промыть, нарезать, обжарить в кастрюле в небольшом количестве растительного масла до полного выпаривания выделившегося сока. Добавить оставшееся масло, положить рубленый лук, перец, соль, жарить 7 мин. Всыпать предварительно замоченный рис, влить кипящую подсоленную воду, довести до кипения, накрыть кастрюлю крышкой и поместить в нагретую духовку на 30 минут.

Плов из сушеных грибов

Что понадобится: 10–12 сушеных белых грибов, 1 стакан риса, 3 луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона, 3 ст. л. растительного масла, томатная паста, перец, соль

Грибы перебрать, промыть, замочить на 3 ч, затем отварить в той же воде до готовности. Грибы вынуть из бульона шумовкой, нарезать крупной соломкой и обжарить в масле. Добавить мелко нарезанный лук и морковь, обжарить все вместе. Положить томатную пасту, влить процеженный грибной бульон, посолить, поперчить, всыпать промытый рис, закрыть крышкой и варить до полного выпаривания жидкости.

Ризотто с мясом и грибами

Что понадобится: 200 г обжаренной утиной грудки, 200 г грибов (лисички, опята, шампиньоны), 300 г риса арборио, 1 луковица, 2 моркови, 2 черешка сельдерея, 3 зубчика чеснока, горсть нарубленной петрушки, несколько веточек тимьяна, 50 г тертого сыра пармезан, 300 мл красного вина, $1\frac{1}{2}$ л куриного бульона, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Нагреть 1 ст. л. масла в сотейнике, обжарить измельченные сельдерей, морковь и лук в течение 10 мин. Добавить измельченный чеснок, увеличить огонь. Всыпать рис, положить тимьян, перемешать. Через несколько минут влить вино и варить, постоянно перемешивая.

По мере выпаривания жидкости подливать бульон. Огонь должен быть умеренно большим, чтобы рис не разваривался, а бульон испарялся. Когда рис будет наполовину готов, добавить филе утки, нарезанное пластинками. Закрывать крышкой на 5 мин. В другой сковороде обжарить грибы, посолить, поперчить. Грибы выложить в ризотто, добавить петрушку и пармезан, перемешать.

Грибное ризотто

Что понадобится: 1 стакан круглозернистого риса, 300 г свежих грибов (лисичек, подосиновиков, маслят), 1 крупная луковица, 2–3 ст. л. тертого пармезана, 100 мл белого сухого вина, 3 стакана овощного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, соль, молотый черный перец

Вымытые и очищенные грибы нарезать тонкими ломтиками. В кастрюле с толстым дном разогреть оливковое масло, слегка обжарить лук и грибы, посыпать петрушкой и обжарить еще 1 мин, перемешивая. Добавить сливочное масло, всыпать промытый рис, жарить, перемешивая, 3–4 мин. Влить вино и 1 стакан кипящего бульона, хорошо перемешать. Варить на умеренном огне 5–7 мин, пока рис не впитает жидкость. Влить оставшийся бульон, добавить томатную пасту, соль, перец и тушить 15 мин, изредка перемешивая. Подавать на стол, посыпав пармезаном.

Ризотто с овощами и шампиньонами

Что понадобится: 180 г риса, 250 г шампиньонов, 400 г консервированной фасоли, 1 болгарский перец, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 25 г кедровых орешков, 3 ст. л. соевого соуса, 4 ст. л. оливкового масла, несколько веточек петрушки, 1 ч. л. соли

Нагреть 2 ст. л. масла, добавить нашинкованный лук и обжарить в течение 5 мин. Всыпать обычный или коричневый рис, добавить измельченный чеснок, обжарить, постоянно перемешивая, 2 мин. Влить 450 мл горячей воды, добавить соль и довести до кипения. Накрывать крышкой и тушить на слабом огне 35–40 мин, пока вода не впитается, а рис не станет мягким. Нагреть оставшееся масло, добавить нарезанный кубиками болгарский перец, жарить 2 мин. Добавить нарезанные ломтиками шампиньоны, готовить 5 мин. Добавить отварной рис, обсушенную консервированную фасоль, часть зелени, соевый соус и орехи. Продолжать жарить, постоянно помешивая, пока фасоль не прогреется. Оформить рубленой зеленью.

Ризотто с белыми грибами и тимьяном

Что понадобится: 350 г риса арборио, 25 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. листиков свежего тимьяна, 750 мл горячего овощного бульона, 100 мл белого вина, горсть тертого сыра пармезан, перец, соль

Грибы залить 400 мл кипящей воды, оставить на 10 мин, воду затем сохранить. Тем временем нагреть масло в толстостенной кастрюле, обжарить в нем лук 2 мин. Добавить измельченный чеснок, обжарить еще 1 мин. Разогреть духовку до температуры 170 °С. К луку выложить грибы, тимьян и рис, перемешать. Влить грибной настой, бульон и вино,

довести до кипения, посолить, поперчить. Поставить кастрюлю в духовку приблизительно на 30 мин, пока не впитается вся жидкость. Готовое ризотто перемешать с тертым сыром пармезан и оставшимися листьями тимьяна.

Ризотто с грибами, сыром и чесноком

Что понадобится: 1 неполный стакан риса, 250 г любых свежих грибов (ассорти), 3 ст. л. тертого пармезана, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 60 мл белого сухого вина, 300 мл овощного бульона из кубиков, ¼ стакана сливок, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стебель зеленого лука, молотый черный перец, соль

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, чеснок пропустить через пресс. Разогреть в сковороде сливочное масло, спассеровать грибы, лук и чеснок. Всыпать рис, тушить до прозрачности. Влить вино, довести до кипения. Постепенно подливая горячий бульон, варить ризотто 20 мин на небольшом огне. Незадолго до окончания приготовления добавить сливки, пармезан и нарезанный зеленый лук, посолить и поперчить.

Гречневая каша с сушеными грибами

Что понадобится: 2½ стакана гречневой крупы, 50 г сушеных белых грибов, соль

Грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды и оставить на 1 ч. Затем отварить в той же воде, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения, всыпать обжаренную на сухой сковороде гречневую крупу, добавить грибы, посолить, перемешать. Варить 15 мин, до полного выпаривания жидкости. Готовую кашу поставить в чуть теплую духовку для упаривания на 1 час.

Рассыпчатая гречневая каша с грибами и луком

Что понадобится: 2 стакана гречневой крупы, 6 сушеных грибов, 2 луковицы, 4 стакана воды, 4 ст. л. растительного масла, соль

Грибы тщательно очистить, вымыть, отварить, откинуть на дуршлаг. Нарезать грибы тонкой соломкой, снова положить в процеженный бульон, посолить, довести до кипения. Высыпать подготовленную гречневую крупу и варить до полного выпаривания жидкости. Довести до готовности под крышкой на слабом огне. В готовую кашу положить обжаренный в растительном масле мелко нарезанный лук.

Гречневая каша с грибами в рукаве

Что понадобится: 1 стакан гречневой крупы, 200 г грибов, 1 луковица, 1 морковь, 2 стакана горячей воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли

Гречневую крупу прогреть в сковороде. Лук и морковь нарезать, слегка обжарить. Грибы нарезать. Сложить в рукав гречневую крупу, лук, морковь, грибы, влить 2 стакана горячей воды, посолить. Рукав прочно завязать и поместить в духовку. Готовить 30–40 мин при температуре 180–200 °С.

Грибная запеканка с гречневой кашей

Что понадобится: 700 г свежих грибов (белых, маслят, подберезовиков, подосиновиков), 250 г гречневой крупы, 1 луковица средней величины, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. л. тертого сыра, соль, молотый черный перец

Гречневую крупу промыть. Вскипятить воду (на 1 стакан крупы взять ½ стакана воды), посолить, добавить 3 ст. л. масла, положить крупу. Варить на очень слабом огне. Когда вся вода впитается, поставить в чуть теплую духовку для упаривания на 1 ч. Грибы очистить, промыть в проточной воде, обсушить, нарезать ломтиками. Растопить в сковороде 3 ст. л. сливочного масла, положить лук, слегка обжарить, добавить грибы и жарить 1 мин на довольно сильном огне. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и тушить, время от времени перемешивая. Приправить по вкусу солью и перцем. Огнеупорную форму смазать маслом, выложить половину готовой гречневой каши, поверх нее положить грибы, а сверху – оставшуюся кашу. Запеканку залить смесью сметаны и яйца, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую духовку. Запекать до зарумянивания (25 минут).

Гречневая каша с грибами и сметаной

Что понадобится: 2½ стакана гречневой крупы, 2–3 сушеных гриба, 2–3 луковицы, 3 стакана грибного бульона, ½ стакана сметаны, 3–4 ст. л. сливочного масла, соль

Сушеные грибы промыть, замочить, затем отварить в той же воде. Вынуть грибы, мелко нарезать. Бульон процедить. Выложить грибы и мелко нарезанный лук в сковороду с маслом, слегка обжарить, залить сметаной и довести до кипения. В другой сковороде обжарить гречневую крупу без масла, всыпать ее в кипящий грибной бульон. Добавить соль, масло и варить до готовности. Когда гречневая каша будет готова, смешать ее со сметанной заправкой.

Гречневые котлеты с грибами

Что понадобится: 1 стакан гречневой крупы, 30 г сушеных грибов, 2 небольшие луковицы, 2 сырых яйца, ½ стакана растительного масла, ¼ ч. л. сушеного чабера, ½ стакана панировочных сухарей, соль, молотый черный перец

Промытые грибы залить 1 л кипяченой воды, оставить на ночь. Затем отварить, мелко нарезать. Разогреть в кастрюле 1 ст. л. масла, всыпать промытую гречневую крупу, перемешать, залить горячим грибным отваром и сварить рассыпчатую кашу. Лук очистить и мелко нарезать. Разогреть в сковороде 1 ст. л. масла, слегка обжарить лук и грибы. Остывшую кашу соединить с грибами и луком, добавить чабер, перец, соль, вбить яйца и тщательно перемешать всю массу. Из массы сформовать небольшие котлеты, запанировать в сухарях и обжарить в масле с двух сторон.

Запеканка из ячневой каши с грибами

Что понадобится: 300 г ячневой крупы, 800 г свежих грибов (подосиновиков, маслят, белых), 1 крупная луковица, 1 сырое яйцо, 3 ст. л. тертого

сыра, 2½ стакана овощного бульона, ½ стакана сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, соль, молотый черный перец, 1 ст. л. панировочных сухарей

Крупку промыть. Вскипятить бульон, добавить 1 ст. л. масла, перец, соль, положить крупку, перемешать и варить на слабом огне до готовности. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить в масле. Добавить нарезанные ломтиками грибы, жарить еще 1 мин, перемешивая. Влить немного бульона и тушить под крышкой до готовности, приправить по вкусу солью и перцем. Нагреть духовку до 180 °С. Огнеупорную посуду смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее половину каши, потом грибы с луком, а сверху – остальную кашу. Запеканку полить смесью сметаны и яйца, посыпать тертым сыром, поставить в духовку и запекать 25 минут.

Зразы из гречневой каши с грибами

Что понадобится: 300 г гречневой крупы, 40 г сушеных или 350 г свежих грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, мука, 1–2 ст. л. панировочных сухарей, 1 стакан грибного бульона, 4 ст. л. растительного масла для жаренья

Для соуса: 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 2 крупные луковицы, 1 стакан грибного бульона, ½ стакана густой сметаны, 1 ч. л. лимонного сока, соль, молотый черный перец, щепотка сахара

Хорошо вымытые и предварительно замоченные сушеные грибы отварить до мягкости, мелко нарубить. Из промытой гречневой крупы сварить на грибном отваре рассыпчатую кашу, посолить, остудить. Вбить яйцо и всыпать столько муки, чтобы получилась вязкая масса. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить в сливочном масле. Добавить грибы, жарить еще 1 мин, приправить по вкусу солью и перцем. Из гречневой массы сформовать лепешки, выложить на них грибную начинку, защипнуть, придать изделиям форму зраз, запанировать в сухарях и обжарить в разогретом растительном масле. Нагреть духовку до 180 °С. Для соуса лук очистить, мелко нарезать и подрумянить на сливочном масле. Посыпать мукой, обжарить, перемешивая, до золотистого цвета. Развести грибным отваром, приправить по вкусу лимонным соком, солью, перцем и сахаром. Варить соус до загустения, затем влить сметану. Обжаренные зразы выложить в огнеупорную посуду, полить соусом и запекать в духовке 10–15 минут.

Пшенная каша с грибами

Что понадобится: 300 г пшена, 400 г свежих лесных грибов, 20 г сушеных грибов, 3–4 луковицы, 5 стаканов грибного бульона, 100 г сливочного масла, соль, молотый черный перец, веточка чабера, 2–3 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа

Сушеные грибы промыть, залить горячим бульоном, добавить веточку чабера и отварить. Вынуть шумовкой, нарезать тонкими ломтиками. Пшено промыть сначала кипятком, затем холодной водой. Всыпать в кастрюлю с толстым дном, залить грибным отваром, посолить, добавить 1 ст. л. масла и варить на слабом огне до готовности. Свежие грибы очистить, нарезать ломтиками. В сковороде с толстым дном растопить 2 ст. л. масла, слегка обжарить лук. Добавить нарезанные свежие грибы, жарить 1 мин на довольно сильном огне. Добавить нарезанные отварные грибы, приправить по вкусу солью, перцем и тушить на слабом огне, время от времени перемешивая. Нагреть духовку до 180 °С. Огнеупорную посуду смазать маслом. Перемешать кашу с жареными грибами, выложить в форму и запекать в духовке 30–40 мин. Перед подачей на стол полить оставшимся

растопленным маслом и посыпать укропом.

Котлеты из крупы и овощей с грибным соусом

Что понадобится: ½ стакана гречневой крупы, ½ стакана перловой крупы, 1–2 луковицы, 1 морковь, 1–2 картофелины, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль, панировочные сухари, мука

Для грибного соуса: 250–300 г грибов, 1–2 луковицы, 1 ст. л. муки, 2–3 ст. л. растительных сливок (сухих), 1 ст. л. растительного масла, перец, соль

Гречневую крупу перебрать, отварить до готовности и остудить. После этого пропустить через мясорубку. Перловую крупу перебрать, отварить до готовности, остудить, также пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарубить. Морковь и картофель очистить, натереть на мелкой терке. Картофель слегка отжать. Подготовленные продукты соединить, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Должна получиться вязкая масса. Если масса слишком жидкая, добавить молотые сухари. Сформовать котлеты, обвалять их в муке или сухарях и обжарить в растительном масле с двух сторон до золотистой корочки. Во время жаренья крышкой не накрывать. Для соуса грибы отварить и мелко нарубить. Грибной отвар процедить. Муку обжарить в сухой сковороде до светло-бежевого цвета. Растительные сливки развести в небольшом количестве грибного отвара, добавить остывшую муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Лук очистить, мелко нарубить, обжарить до золотистого цвета. Добавить грибы, обжарить вместе с луком. Влить мучную смесь со сливками, посолить, поперчить, варить до загустения. Подавать котлеты, полив грибным соусом.



Пельмени, вареники, блинчики с грибами



Блины с грибами

Что понадобится: 3 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. л. соды, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла

Для начинки: 500 г грибов, 2 большие луковицы, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, перец, соль, зелень петрушки и укропа

Для панировки: 2 яйца, 50 г сливочного масла, панировочные сухари

Из указанных ингредиентов замесить тесто и испечь блины. Для начинки лук обжарить в сливочном масле. Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать, добавить в сковороду к луку, обжарить все вместе. Добавить сметану, зелень, посолить, поперчить, тушить 10 мин. На каждый блинчик выложить немного грибной начинки, загнуть противоположные края блинчика в середину и туго скатать в трубочку. Блины обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в молотых сухарях и обжарить в сливочном масле.

Блинчики с грибами

Что понадобится: 3 яйца, $1\frac{1}{4}$ стакана муки, $\frac{3}{4}$ л молока, 2 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла для смазывания сковороды, молотые сухари для панировки

Для начинки: 150 г сушеных грибов, 100 г белой булки, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. топленого масла, перец, соль

Для теста яйца взбить, добавить соль, сахар. Помешивая, постепенно всыпать муку и влить молоко. Из теста испечь блины, оставив 3 ст. л. теста для панировки. Для приготовления начинки грибы промыть, отварить до мягкости. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанные соломкой грибы, обжарить все вместе, чтобы грибы зарумянились. Влить 2–3 ст. л. грибного бульона, накрыть крышкой и тушить грибы с луком на слабом огне до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Массу остудить, добавить вымоченную в грибном бульоне булку и пропустить все вместе через мясорубку. Влить сметану, поперчить и посолить по вкусу, тщательно растереть. Начинку выложить на блинчики, свернуть их рулетом, обмакнуть в оставленное тесто, запанировать в молотых сухарях и обжарить в масле. Подавать на стол со сметаной.

Блинчики с грибами и ветчиной

Что понадобится: 1½–2 стакана пшеничной муки, 4 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 200 мл молока, 200 мл воды, 1 ч. л. соли

Для начинки: 200 г грибов, 250 г ветчины, 1 луковица, 1 ст. л. густой сметаны, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. растительного масла, перец, соль

В миску всыпать просеянную муку, добавить соль, растительное масло, взбитые яйца, молоко, перемешать. Постепенно доливая теплую воду, замесить блинное тесто. Тщательно вымешивать, чтобы не было комочков. Из теста испечь блины. Для начинки грибы отварить, мелко нарезать. Репчатый лук мелко нарубить, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанные грибы, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Влить сметану, тушить 10 мин. В конце приготовления добавить нарезанную ветчину. Начинка должна получиться не жидкой. Выложить начинку на блинчики, свернуть их рулетиками и выложить в смазанную маслом форму. Посыпать тертым сыром. Запекать в духовке на среднем огне до расплавления сыра (15 минут).

«Конвертики» с грибами

Что понадобится: 1 стакан муки, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. л. растительного масла, соль, 4 ст. л. растительного масла для жаренья

Для начинки: 300 г ветчины, 300 г белых грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль, зеленый лук для оформления

Для соуса: 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока, перец, соль

Перемешать миксером яйца, молоко, соль, масло и муку. Из приготовленного теста испечь тонкие блины. Для начинки все ингредиенты мелко нарубить, обжарить в сливочном масле до готовности, остудить. Для соуса муку обжарить в масле, влить молоко, посолить, поперчить, варить до загустения. На каждый блинчик положить немного начинки, свернуть конвертом, перевязать стеблем зеленого лука. Конверты выложить в один слой в форму, смазанную маслом, полить молочным соусом и запекать в духовке 15 мин. Подавать, посыпав свежей зеленью.

Начинка для блинов куриная с грибами

Что понадобится: 500 г куриного мяса, 500 г шампиньонов или белых грибов, 100 мл сливок, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Мясо пропустить через мясорубку, обжарить в сливочном масле. Добавить мелко нарезанные грибы, обжарить все вместе. Влить сливки, посолить, хорошо перемешать, тушить 20 минут.

Начинка для блинов «Старорусская»

Что понадобится: 500 г картофеля, 150 г грибов, 200 г лука, 150 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец, соль

Картофель отварить, размять в пюре. Грибы и лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до готовности, посолить, поперчить. Соединить с картофельным пюре, добавить нарезанную зелень, тщательно перемешать.

Оладьи с грибами

Что понадобится: 50 г маринованных грибов, 1 луковица, 2 ломтика черствого хлеба, 2 стакана молока, 1 яйцо, 4–6 ст. л. муки, ½ пучка зелени петрушки, перец, соль, 4 ст. л. растительного масла

Грибы и лук мелко нарезать, обжарить в масле до готовности, посолить, поперчить. Замоченный в молоке хлеб протереть через сито, смешать грибами и луком. Добавить рубленую зелень, взбитое яйцо, всыпать муку, замесить жидкое и гладкое тесто. Выкладывать оладьи ложкой и выпекать с двух сторон до зарумянивания.

Пельмени с курицей и грибами, запеченные с сыром

Что понадобится: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль

Для начинки: 500 г куриного филе, 2 луковицы, 1 яйцо, 300 г свежих грибов, 3–4 ст. л. сливок, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль

Для соуса: 1 яйцо, 1 стакан молока, 100 г твердого сыра

Муку просеять в эмалированную посуду, вбить яйцо и влить подсоленную воду. Руками вымесить упругое тесто, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 мин. Для начинки куриное филе промыть, обсушить и дважды пропустить через мясорубку. Грибы промыть, отварить в кипящей подсоленной воде 20–25 мин, мелко нарубить. Соединить с куриным фаршем, добавить мелко нарубленный лук, добавить сливки, взбитое яйцо, перец, соль, перемешать до однородности. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него стаканом кружочки, выложить на них начинку, защипнуть края. Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить 7–10 мин. Готовые пельмени выложить по 10–15 шт. в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Для соуса яйцо взбить с молоком, залить пельмени, посыпать тертым сыром. Запекать пельмени в разогретой духовке 15–20 мин. Подавать на стол горячими.

Пельмени с печенкой под грибным соусом

Что понадобится: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль

Для начинки: 700 г куриной печенки, 2 луковицы, 1 яйцо, 4 ст. л. сливочного масла, 1/3 ч. л. молотого черного перца, соль

Для соуса: 500 г свежих грибов, 5–6 ст. л. топленого масла, 4 луковицы, 2 стакана сметаны, перец, соль

Муку просеять в эмалированную посуду, вбить яйцо и влить подсоленную воду. Руками вымесить упругое тесто, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 мин. Для начинки лук нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанную печенку, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Массу остудить, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Вбить яйцо, тщательно перемешать до однородности. Рабочую поверхность стола присыпать мукой, раскатать на ней тесто в тонкий пласт. Вырезать стаканом кружочки, выложить на середину каждого начинку и защипнуть края. Для удобства, перед тем как класть начинку, края кружочков можно смазать взбитым яйцом. Для соуса грибы промыть, отварить на медленном огне 25–30 мин, мелко нарубить. Лук мелко нашинковать. В сковороде разогреть топленое масло, обжарить в нем грибы с луком, посолить, поперчить. Сырые пельмени выложить по 10–15 шт. в глиняные огнеупорные горшочки, смазанные сливочным маслом, сверху выложить жареные грибы с луком и залить

сметаной. Поставить горшочки в разогретую духовку и томить при умеренной температуре до полной готовности пельменей (около 25 мин). Подавать на стол горячими.

Пельмени с грибами по-марийски

Что понадобится: 240 г муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль

Для начинки: 500 г свежих или 120 г сушеных белых грибов, 150 г лука, молотый черный перец, соль

Для подачи: растопленное сливочное масло или густая сметана

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем и дать постоять 30–40 мин. Для начинки свежие или сушеные белые грибы отварить, мелко нарезать. Добавить мелко нарезанный лук, перец, соль, перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать кружочки, выложить начинку. Края прочно защипнуть. Пельмени опустить в кипящую воду, а после того как они всплывут, варить около 10 мин. Подавать со сливочным маслом или сметаной.

Пельмени с грибами

Что понадобится: 250 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, ½ ст. л. растительного масла, ½ ч. л. соли

Для начинки: 200–300 г грибов, 1–2 луковицы, 2–4 ст. л. топленого масла, соль, 1 яйцо для смазывания

Высыпать муку горкой на стол, сверху сделать углубление, осторожно влить подсоленную воду, добавить яйцо и масло. Замесить тесто, забирая муку по окружности от краев к середине. Руками вымесить упругое тесто, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 мин. Для начинки половину грибов отварить и мелко нарубить. Грибной бульон процедить. Оставшиеся грибы мелко нарезать и припустить в сковороде без масла. Как только из тушеных грибов выпарится жидкость, добавить к ним отварные грибы, рубленый лук, масло, обжарить, посолить. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать кружочки, смазать края слегка взбитым яйцом, выложить начинку. Края прочно защипнуть. Пельмени опустить в кипящий грибной бульон, а после того как они всплывут, варить около 10 мин. Подавать с любым грибным соусом.

Пельмени с солеными грибами

Что понадобится: 2–3 стакана муки, 2 яйца, 100 мл воды, соль

Для начинки: 500 г соленых грибов, 1 яйцо, 6 луковиц

Для подачи: сметана или любой грибной соус

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем и дать постоять 30–40 мин. Для начинки соленые грибы вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить взбитое яйцо, тщательно взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать кружочки, выложить начинку. Края прочно защипнуть. Пельмени опустить в кипящую воду, а после того как они всплывут, варить около 10 мин. Подавать на стол со сметаной или любым грибным соусом.

Пельмени с грибами и рисом

Что понадобится: 320 г муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль

Для начинки: 150 г отварного риса, 40 г сушеных грибов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль

Просеять муку горкой на стол, сверху сделать углубление, влить в него воду, добавить яйцо и соль. Замесить крутое тесто и, прикрыв его холщовой салфеткой, дать постоять 20–30 мин. Для начинки сушеные грибы предварительно замочить, отварить, мелко нарубить. Затем обжарить в масле вместе с мелко нарубленным луком. Добавить отварной рис, посолить, тщательно перемешать. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать кружочки. В центр каждого кружочка выложить начинку, края защипнуть. Варить пельмени в большом количестве кипящей подсоленной воды 10 минут.

Вареники с грибами и орехами

Что понадобится: 400 г пшеничной муки, 1–2 яйца, 2 ст. л. растопленного сливочного масла, соль, холодная кипяченая вода

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 1 небольшая луковица, 1 стакан рубленых лесных орехов, 1 сырое яйцо, 2–3 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. л. сливочного масла, соль, молотый черный перец, ¼ ч. л. сушеного чабера

Муку просеять на доску горкой, сверху сделать углубление, в которое вбить яйца, влить масло и подсоленную воду. Замесить тесто средней густоты, подливая по мере необходимости воду. Завернуть тесто в салфетку и отложить на некоторое время, чтобы оно отдохнуло. Для начинки грибы промыть, предварительно замочить, отварить и мелко нарубить. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить на сливочном масле. Добавить грибы, перец, соль и тушить 1 мин. Рубленые орехи прокалить на сковороде. Остывшие грибы соединить с орехами и зеленью петрушки, добавить чабер и вбить яйцо. Хорошо перемешать, приправить по вкусу солью и перцем. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Варить в кипящей подсоленной воде 10 мин. При подаче на стол полить растопленным маслом.

Вареники польские

Что понадобится: 400 г пшеничной муки, 1–2 сырых яйца, 2 ст. л. растопленного сливочного масла, соль, холодная кипяченая вода

Для начинки: 1 стакан мелкой цветной фасоли, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1–2 ст. л. рубленых грецких орехов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. соевого соуса, 1 сырое яйцо, молотый черный перец

Муку просеять на доску горкой, сверху сделать углубление, в которое вбить яйца, влить масло и подсоленную воду. Замесить тесто средней густоты, подливая по мере необходимости воду. Завернуть тесто в салфетку и отложить на некоторое время, чтобы оно отдохнуло. Для начинки фасоль предварительно замочить, отварить, в конце варки посолить. Готовую фасоль измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Сушеные грибы предварительно замочить, отварить, мелко нарезать. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить на сливочном масле. Добавить грибы, фасоль, соевый соус и орехи, вбить яйцо, приправить по вкусу солью и перцем, тщательно перемешать. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную

начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Варить в подсоленной воде 10 минут.

Постные вареники с рыбой и грибами

Что понадобится: 400 г пшеничной муки, 3–4 ст. л. лукового сока, 2 сырых яйца, 2 сырых желтка, соль, холодная кипяченая вода

Для начинки: 50 г сушеных грибов, 300 г филе карпа (толстолобика, щуки, леща), 1 ст. л. лимонного сока, соль, 1 крупная луковица, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, 1–2 ст. л. панировочных сухарей, 1 сырое яйцо

Для подачи: сметана

Муку просеять на доску горкой, сверху сделать углубление, в которое вбить яйца, желтки, влить луковый сок и подсоленную воду. Замесить тесто средней густоты, подливая по мере необходимости воду. Завернуть тесто в салфетку и отложить на некоторое время, чтобы оно отдохнуло. Для начинки грибы предварительно замочить, отварить, мелко нарезать. Рыбное филе промыть, обсушить, натереть солью, полить лимонным соком, оставить на 1 ч. Разогреть в сковороде растительное масло, положить мелко нарезанный лук, жарить 1 мин. Добавить грибы, перец, соль и тушить несколько минут. В другой сковороде обжарить рыбу, остудить, мелко нарезать, соединить с грибами. Начинку приправить солью, перцем, вбить яйцо, добавить панировочные сухари и тщательно перемешать. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Варить в подсоленной воде 10 мин. Подавать со сметаной.

Вареники с картофелем и грибами

Что понадобится: 250 г муки, 100 мл воды, 2 яйца, ¼ ч. л. соли, 20 г сахара

Для начинки: 400 г картофеля, 50 г лука, 100 г белых сушеных грибов, 15 мл растительного масла, молотый черный перец, соль

Для подачи: 50 г лука, 50 мл растительного масла

Муку просеять в миску, сверху сделать углубление. В другую миску разбить свежие яйца, добавить воду, соль, сахар, перемешать. Влить эту смесь в углубление в муке и быстро замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто накрыть влажной салфеткой и выдержать 30–40 мин. Для начинки грибы предварительно замочить, отварить, мелко нарезать. Обжарить в масле вместе с рубленым луком. Картофель отварить, размять в пюре, соединить с грибами и луком, посолить, поперчить. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут на поверхность, варить еще 5 мин, затем вынуть шумовкой и выложить на блюдо. Сверху посыпать обжаренным в масле луком.

Вареники с капустой и грибами

Что понадобится: 500 г муки, 200 мл воды, 2 яйца, 5 г соли, 20 г сахара

Для начинки: 500 г свежей белокочанной капусты, 100 г сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 120 г лука, молотый черный перец, соль

Муку просеять в миску, сверху сделать углубление. В другую миску разбить свежие

яйца, добавить воду, соль, сахар, перемешать. Влить эту смесь в углубление в муке и быстро замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто накрыть влажной салфеткой и выдержать 30–40 мин. Для начинки сушеные грибы предварительно замочить, отварить до готовности. Грибной бульон процедить. Капусту мелко нарубить, обжарить в сливочном масле, влить немного грибного бульона, посолить, поперчить и тушить до готовности. Лук мелко нарубить, пассеровать в сливочном масле, добавить мелко нарезанные отварные грибы и пассеровать еще 4–5 мин, посолить, поперчить. Соединить с тушеной капустой, перемешать. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут на поверхность, варить еще 5 мин, затем вынуть шумовкой и выложить на блюдо.

Вареники гуцульские с фасолью и грибами

Что понадобится: 500 г муки, 200 мл воды, 2 яйца, 5 г соли, 20 г сахара

Для начинки: 700 г фасоли, 50 г сушеных грибов, 20 мл растительного масла, 2 луковицы, молотый черный перец, соль

Для подачи: 50 г сметаны, 50 г сала

Муку просеять в миску, сверху сделать углубление. В другую миску разбить свежие яйца, добавить воду, соль, сахар, перемешать. Влить эту смесь в углубление в муке и быстро замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто накрыть влажной салфеткой и выдержать 30–40 мин. Для начинки предварительно замоченную фасоль отварить, протереть, заправить солью и перцем. Сушеные грибы промыть, отварить до готовности, мелко нарезать. Обжарить в растительном масле вместе с мелко нарезанным луком, перемешать с фасолевым пюре. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут на поверхность, варить еще 5 мин, затем вынуть шумовкой и выложить на блюдо. Подавать на стол со шкварками, полив сметаной.

Вареники с сушеными грибами

Что понадобится: 500 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г соли, 20 г сахара

Для начинки: 400 г сушеных белых грибов, 200 г лука, 100 г сливочного масла, соль

Для подачи: 100 г сливочного масла

Муку просеять в миску, сверху сделать углубление. В другую миску разбить свежие яйца, добавить молоко, соль, сахар, перемешать. Влить эту смесь в углубление в муке и быстро замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто накрыть влажной салфеткой и выдержать 30–40 мин. Для начинки предварительно замоченные сушеные грибы отварить, мелко нарезать. Обжарить в сливочном масле вместе с рубленым луком, посолить. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут на поверхность, варить еще 5 мин, затем вынуть шумовкой и выложить на блюдо. При подаче на стол полить вареники растопленным сливочным маслом.

Вареники с грибами и рисом

Что понадобится: 350 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, соль

Для начинки: 400 г белых грибов, 1 стакан отварного риса, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, молотый черный перец, соль

Для подачи: 1 луковица, сливочное масло

Муку насыпать горкой, сверху сделать углубление, вбить яйцо, влить подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Готовое тесто обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30–40 мин. Для начинки грибы отварить, пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы и жарить еще несколько минут. Влить 2 ст. л. грибного отвара, добавить отварной рис, посолить, поперчить. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут на поверхность, варить еще 5 мин, затем вынуть шумовкой и выложить на блюдо. Подавать на стол с растопленным сливочным маслом и жареным луком.

Хинкали с белыми грибами

Что понадобится: 1 кг муки, 2 яйца, 1¼ стакана воды, соль

Для начинки: 500 г белых грибов, 4 луковицы, 50 г сыра сулугуни, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. рубленой кинзы, соль, молотый черный перец

Для подачи: 100 г сливочного масла

Из муки, воды, яиц и соли замесить тесто. Готовое тесто обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30–40 мин. Для начинки мелко нарезать лук и грибы, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, остудить. После чего соединить с натертым на крупной терке сыром и зеленью. Раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него кружочки. Положить на середину каждого начинку, собрать края теста, придавая изделию грушевидную форму, и сжать пальцами. Варить хинкали в кипящей подсоленной воде в течение 7–10 мин, затем вынуть при помощи шумовки и заправить сливочным маслом.

Галушки кукурузные с грибами

Что понадобится: 1½ стакана кукурузной муки, 5–8 сушеных белых грибов, 8 яиц, 7 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, соль

Для грибного соуса: 3–4 сушеных гриба, 2 ст. л. грибной муки, 1 луковица, 2/3 стакана грибного отвара, 1 ч. л. муки, 30 г сливочного масла, соль

Грибы для галушек и соуса хорошо промыть, залить холодной водой на 3–4 ч, а потом отварить в той же воде до мягкости (1,5–2 ч). Готовые грибы мелко нарезать. 5 ст. л. сливочного масла растереть, постепенно добавляя 8 желтков и 3 белка. Затем всыпать просеянную кукурузную муку и добавить измельченные грибы (5–8 шт.), посолить, хорошо перемешать, ввести взбитые оставшиеся белки и осторожно перемешать снизу вверх. Из этой массы чайной ложкой формировать галушки, опускать их в кипящую подсоленную воду и варить 6–8 мин, пока они не всплывут. Для соуса грибную и обычную муку прогреть в сковороде, залить грибным отваром и тщательно растереть, чтобы не было комочков. Добавить измельченные грибы (3–4 шт.), обжаренный в масле лук, посолить, довести до кипения, заправить оставшимся сливочным маслом и перемешать. Готовые галушки вынуть шумовкой, выложить в огнеупорные глиняные горшочки, смазанные маслом, залить

грибным соусом, посыпать тертым сыром, поставить в нагретую духовку и запекать 10 минут.

Украинские галушки с зеленой стручковой фасолью и грибами

Что понадобится: 100 г муки, 1 яйцо, 20 г маргарина, 2 ст. л. молока, соль

Для начинки: 50 г зеленой стручковой фасоли, 100 г свежих грибов (шампиньоны, маслята, вешенки), 1 зубчик чеснока, 100 г сметаны, 20 мл оливкового масла, 10 мл соевого соуса, зелень, грибная приправа по вкусу

Из муки, яйца, маргарина, молока и соли замесить тесто. Сформовать галушки, отварить в кипящей подсоленной воде. Вымытую зеленую стручковую фасоль обжарить в оливковом масле в течение нескольких минут, полить небольшим количеством соевого соуса. Грибы крупно нарезать, обжарить, посолить, посыпать грибной приправой. В глиняный горшочек выложить слоями галушки, фасоль, грибы, посыпать измельченным чесноком и полить сметаной. Горшочек поставить в духовку и томить 20–25 мин. Подавать на стол, украсив веточками зелени.

Равиоли с белыми грибами

Что понадобится: 500 г муки, 4 яйца, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. соли

Для начинки: 400 г белых грибов, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 100 г тертого пармезана, 2 булочки, 200 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ч. л. сушеного майорана, соль

Для соуса: 300 г маслят или лисичек, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. нарезанной петрушки, 100 мл сливок, 2 ст. л. оливкового масла, соль

Для теста муку высыпать горкой на рабочий стол, сверху сделать углубление. В углубление положить яйца, соль, добавить оливковое масло. Месить тесто, добавляя воду, пока оно не станет гладким и эластичным. Накрыть полотенцем и оставить на 20 мин. Для начинки белые грибы вымыть, крупно нарезать. В сотейник налить оливковое масло, обжарить чеснок и петрушку. Добавить грибы, тушить на медленном огне 15 мин. Булочки размочить в молоке и отжать. Грибы остудить, добавить яйца, тертый сыр, булочки, майоран, посолить по вкусу. Начинку измельчить в миксере до однородного состояния. Если начинка получится жидкой, добавить немного тертого сыра или молотых сухарей. Тесто разделить на 2 части и раскатать в 2 тонких пласта толщиной 2 мм. Разрезать тесто на полоски шириной 6 см (лучше с помощью круглого ножа с зубчиками). На половину полосок положить небольшие порции начинки, отступая по 4 см. Закрыть оставшимися полосками теста и разрезать на квадратики (начинка должна быть в центре квадратиков), плотно прижать края. Положить равиоли на посыпанное мукой полотенце и оставить на 10–15 мин. Для соуса грибы отварить, нарезать. В сковороду влить оливковое масло, обжарить чеснок и петрушку. Добавить грибы, жарить 2 мин. Добавить сливки, посолить по вкусу и тушить грибы еще 5 мин. Вскипятить 4 л подсоленной воды, положить равиоли в кипящую воду, варить 3–4 мин, вынуть шумовкой. Подавать, полив соусом и посыпав тертым пармезаном.

Равиоли с жареными грибами

Что понадобится: 2 стакана муки, 2 яйца, теплая вода, 4 ст. л. оливкового масла, ½ ст. л. соли

Для начинки: 450 г грибов, 1 луковица, 1 ст. л. измельченного чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, ½ стакана куриного бульона, 1 ст. л. оливкового масла, перец, соль

Для соуса: 300 г шпината, ¼ стакана жирных сливок, оливковое масло, перец, соль

Замесить тесто из яиц, муки, воды, соли и оливкового масла, тщательно вымесить. Оставить на 30 мин, после чего еще раз вымесить. Для приготовления начинки грибы отварить, мелко нарезать. Разогреть в неглубокой сковороде оливковое масло и пассеровать в нем нарезанный соломкой лук и чеснок около 2 мин. Добавить грибы, бульон, перец, соль, тушить 30 мин, периодически перемешивая, чтобы выкипела вся жидкость. Остудить, переложить в чашу блендера, добавить петрушку, влить оливковое масло и измельчить до однородности. Тесто разделить на 2 части и раскатать в 2 тонких пласта толщиной 2 мм. Разрезать тесто на полоски шириной 6 см (лучше с помощью круглого ножа с зубчиками). На половину полосок положить небольшие порции начинки, отступая по 4 см. Закрыть оставшимися полосками теста и разрезать на квадратики (начинка должна быть в центре квадратиков), плотно прижать края. Положить равиоли на посыпанное мукой полотенце и оставить на 10–15 мин. Вскипятить 4 л подсоленной воды, положить равиоли в кипящую воду, варить 3–4 мин, вынуть шумовкой. Для приготовления соуса измельчить указанные ингредиенты в блендере, а затем довести до кипения в сотейнике. Подавать равиоли на стол, полив соусом.

Равиоли с грибами в бульоне

Что понадобится: 225 г муки, 1 яйцо, 2 желтка, соль

Для начинки: 350 г свежих грибов (лисички, белые, шампиньоны), 2 луковицы, 250 мл взбитых сливок, 100 мл куриного бульона, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Для грибного бульона: 1 л куриного бульона, 20 г сушеных грибов (белые или подберезовики), 350 г свежих грибов (белые, лисички, шампиньоны), 2 ст. л. рубленого зеленого лука, соль, перец

Муку высыпать горкой на стол, сверху сделать углубление, влить туда яйцо и 2 желтка. Замесить тесто, подливая подсоленную воду. Накрыть его полотенцем и оставить на 2 ч. Для начинки грибы отварить, мелко нарезать. В сковороде разогреть сливочное масло, обжарить мелко нарезанный лук и грибы. Влить бульон, вскипятить. Добавить взбитые сливки, хорошо перемешать и тушить до густоты рагу. Посолить, поперчить, остудить. Тесто разделить на 2 части и раскатать в 2 тонких пласта толщиной 2 мм. Разрезать тесто на полоски шириной 6 см (лучше с помощью круглого ножа с зубчиками). На половину полосок положить небольшие порции начинки, отступая по 4 см. Закрыть оставшимися полосками теста и разрезать на квадратики (начинка должна быть в центре квадратиков), плотно прижать края. Положить равиоли на посыпанное мукой полотенце и оставить на 10–15 мин. Для приготовления грибного бульона вскипятить куриный бульон вместе с промытыми и замоченными сушеными грибами. Варить бульон на медленном огне до тех пор, пока он не уварится до объема 500 мл. Процедить (грибы можно вынуть или оставить), посолить и поперчить. Выложить в бульон свежие грибы, довести до кипения и слегка проварить. Затем положить равиоли и варить в грибном бульоне до готовности (5–6 мин). Готовые равиоли выложить в тарелки, залить грибным бульоном вместе с грибами. Подавать, посыпав зеленым луком.

Клецки из картофеля с грибами

Что понадобится: 1 кг картофеля, 500 г грибов, 2 луковицы, ½ стакана молока, 1 ст. л. растительного масла, соль

Для подачи: 100 г шпика, 2 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. сметаны

Картофель очистить, натереть на терке, отжать лишнюю жидкость, массу залить кипящим молоком. Грибы (маслята, лисички) отварить, мелко нарезать, обжарить в масле вместе с рубленным луком. Смешать с картофельной массой, посолить. С помощью двух ложек сформовать клецки, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до тех пор, пока не всплывут. Клецки вынуть из воды шумовкой, посыпать жареным шпиком, тертым сыром и полить сметаной.

Картофельные клецки с грибным соусом

Что понадобится: 4 картофелины, 2 ст. л. крахмала, 100 г муки, щепотка мускатного ореха, щепотка соли

Для соуса: 500 г грибов, 1–2 луковицы, 1 ст. л. муки, 3–4 ст. л. сливок на растительной основе, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Картофель отварить, очистить, размять в пюре. Муку смешать с крахмалом, солью и мускатным орехом. Соединить картофель с мукой, вымесить до однородного состояния. Из массы сформовать клецки, обвалять в муке и опустить в кипящую подсоленную воду. После того как клецки всплывут, их нужно варить 5 мин. Для соуса грибы отварить, мелко нарубить. Грибной отвар процедить. Лук очистить, мелко нарубить, обжарить в масле вместе с грибами. Муку обжарить в сухой сковороде. Растительные сливки развести в малом количестве грибного отвара, добавить остывшую муку, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Мучную смесь влить в сковороду к грибам и луку, варить до загустения. Готовые клецки подавать, полив соусом.

Колдуны

Что понадобится: 12 картофелин, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Для начинки: 40 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Сырой картофель натереть на мелкой терке, отжать. Оставшийся после отжимания сок вместе с крахмалом оставить на несколько минут, пока крахмал не осядет, затем жидкость слить. Крахмал перемешать с картофельной массой, посолить и поперчить по вкусу. Из приготовленной картофельной массы сформовать лепешки. Для начинки грибы предварительно замочить в холодной воде, затем отварить в той же воде. Отвар процедить. Грибы промыть, мелко нарубить, обжарить в масле вместе с нашинкованным луком, посолить, поперчить. На каждую картофельную лепешку положить немного начинки, края соединить, придав изделиям форму шара. Запанировать колдуны в муке, обжарить в масле до образования румяной корочки, затем переложить в форму, залить грибным отваром и запекать в духовке 30–40 мин. Подавать колдуны горячими.

Кундуны

Что понадобится: 320 г муки, ¾ стакана воды, 4 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. соли

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 1 пучок зеленого лука, соль

Для бульона: грибной отвар, лавровый лист, черный перец горошком, чеснок по вкусу

Для теста растительное масло смешать с кипятком. Муку просеять, добавить соль, влить смесь кипятка с маслом и все быстро перемешать в кухонном комбайне. Выложить тесто на доску и продолжать вымешивать. Готовое тесто нарезать квадратиками 5 × 5 см (можно чуть больше). Для начинки сушеные грибы предварительно замочить, а затем отварить в той же воде. Грибной отвар процедить. Грибы мелко нарубить и обжарить в растительном масле с мелко нарезанным зеленым луком. Дать начинке остыть. В центр каждого квадратика из теста выложить по ½ ч. л. начинки, смазать края теста водой, соединить противоположные кончики, чтобы получились треугольники, и защипнуть края. Смазать противень растительным маслом, выложить кундуны и запекать в духовке при температуре 200 °С 15 мин. Из грибного отвара приготовить бульон, добавив в него специи. Выложить кундуны в горшочки, залить грибным бульоном и поставить в горячую духовку на 15 минут.



Пирожки, пицца, чебуреки, беляши



Жареные пирожки с грибами и луком

Что понадобится: 1 кг дрожжевого теста, 15 сушеных грибов, 2 луковицы, 10 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. муки, ½ пучка зелени, перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, замочить на 2 ч, затем отварить до мягкости. Отварные грибы промыть холодной водой, пропустить через мясорубку. Грибную массу слегка обжарить в 2 ст. л. растительного масла. Лук нашинковать, обжарить в масле. Добавить обжаренную грибную массу, обжарить все вместе, добавить по вкусу перец, соль, посыпать мукой, перемешать. Из теста сформовать круглые лепешки. Выложить грибную начинку, края защипнуть, придав изделиям форму пирожков. Поставить для расстойки в теплое место на 15–20 мин. После этого обжарить с двух сторон в большом количестве растительного масла.

Жареные пирожки с грибами и яйцом

Что понадобится: 7 стаканов муки, 2½ стакана молока, 40 г дрожжей, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Для начинки: 500 г грибов, 3 отварных яйца, 1 пучок зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Для жаренья: 1½ стакана растительного масла

Дрожжи и сахар развести в теплом молоке, добавить половину порции муки, тщательно растереть, чтобы не было комков, и поставить в теплое место на 2–3 ч. Когда опара немного осядет, добавить остальные ингредиенты для теста, тщательно вымесить. Тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема на 1–2 ч. За это время один раз обмять. Для начинки грибы отварить, нарезать, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, немного остудить. Добавить крупно нарезанные отварные яйца и рубленый зеленый лук, перемешать. Из готового теста сформовать небольшие лепешки. Выложить начинку, края прочно защипнуть, придав изделиям форму пирожков. Уложить их на поверхность, посыпанную мукой, оставить для расстойки на 10–15 мин. После этого обжарить с двух сторон в большом количестве растительного масла.

Расстегаи с грибами и рисом

Что понадобится: 3 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, 30 г дрожжей, вода, соль

Для начинки: 200 г сушеных грибов, ½ стакана риса, 1 луковица, 2–3 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец

Для панировки: крепкий чайный настой, молотые сухари

Из указанных ингредиентов замесить постное тесто, дать ему подойти, снова вымесить и дать еще раз подойти. Для начинки рис отварить до готовности. Сушеные грибы тщательно промыть, замочить на 2 ч, затем отварить до мягкости. Отварные грибы промыть холодной водой, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить грибную массу, жарить все вместе 7 мин, остудить. Добавить отварной рассыпчатый рис, посолить, поперчить. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него кружочки, выложить грибную начинку. Края пирожков защипнуть, оставив середину открытой. Расстегаи уложить на смазанный маслом противень (отверстиями вверх) и оставить для расстойки на 15 мин. Поверхность смазать крепким чайным настоем и посыпать сухарями. Выпекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.

Чебуреки с грибами

Что понадобится: 2 стакана воды, 5 стаканов муки, 1 стакан растительного

масла, соль, молотый черный перец

Для начинки: 300 г грибов, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, соль

Для фритюра: ½ стакана растительного масла

Развести в воде соль, добавить перец, просеянную муку и замесить эластичное тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 мин. Для начинки грибы отварить, нарезать, обжарить вместе с нарезанным луком, посолить и остудить. Из теста раскатать большие лепешки толщиной 3 мм. На одну сторону лепешки положить приготовленную начинку, разровнять ее, накрыть другой стороной лепешки, тщательно защипнуть края. Чебуреки проколоть вилкой в нескольких местах. Жарить в большом количестве раскаленного растительного масла (во фритюре).

Чебуреки с мясом и грибами

Что понадобится: 500 г муки, 200 мл молока, 50 г кулинарного жира, 10 г сухих дрожжей, 5 г сахара, 5 г соли

Для начинки: 300 г говядины, 200 г свежих грибов, 150 г лука, 80 мл растительного масла, 80 мл жирного мясного бульона, 4 г молотого черного перца, соль

Для жаренья: 150 г кулинарного жира

Для теста в глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплое молоко и растопленный жир, размешать. Непрерывно помешивая, всыпать муку. Замесить тесто, накрыть его полотенцем и оставить при комнатной температуре на 50–60 мин. Для начинки мясо пропустить через мясорубку. Грибы отварить, мелко нарезать. Так же мелко нарезать лук. Обжарить грибы с луком в растительном масле, остудить, соединить с мясным фаршем. Влить бульон, добавить перец и соль, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 20 мин. Из теста раскатать большие лепешки толщиной 3 мм. На одну сторону лепешки положить приготовленную начинку, разровнять ее, накрыть другой стороной лепешки, тщательно защипнуть края. В сковороде разогреть жир и обжарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Подавать горячими.

Чебуреки с говяжьей печенкой и грибами

Что понадобится: 500 г муки, 150 мл воды, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли

Для начинки: 300 г говяжьей печенки, 100 г шпика, 200 г свежих грибов, 100 г лука, 50 г сливочного масла, 50 мл коньяка, 80 г сметаны, 1 г молотого майорана, 1 г молотой корицы, 1 г молотой гвоздики, 2 г молотого черного перца, соль

Для жаренья: 150 мл растительного масла

Для подачи: 60 г зелени укропа и петрушки

Для теста вскипятить воду с растительным маслом, добавить соль и сахар. В горячую жидкость при непрерывном помешивании всыпать муку, замесить тесто. Когда тесто остынет, добавить яйцо и, подсыпая муку, вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 ч. Для начинки шпик мелко нарезать, обжарить в сковороде, чтобы вытопился жир. Кусочки шпика удалить, а в образовавшемся жире обжарить нарезанную печенку. Влить коньяк, добавить сметану, специи, соль и тушить на медленном огне под крышкой 10–15 мин. Затем остудить и размять в пюре. Грибы отварить, мелко нарубить, обжарить в

масле. Добавить измельченный лук, обжарить все вместе. Соединить с печеночной массой, тщательно перемешать. Из теста раскатать большие лепешки толщиной 3 мм. На одну сторону лепешки положить приготовленную начинку, разровнять ее, накрыть другой стороной лепешки, тщательно защипнуть края. Жарить чебуреки в горячем растительном масле до готовности. Выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Затем переложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

Чебуреки с мясом, грибами и рисом

Что понадобится: 500 г муки, 120 мл воды, 60 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли

Для начинки: 150 г свинины, 150 г говядины, 200 г грибов, 100 г риса, 100 г лука, 70 мл воды, 20 мл растительного масла, 3 г молотого черного перца, 2 г молотого красного перца, 2 г молотого кардамона, соль

Для жаренья: 150 мл растительного масла

Для подачи: 80 г зелени укропа и петрушки

Для теста вскипятить воду с растительным маслом, добавить соль и сахар. В горячую жидкость при непрерывном помешивании всыпать муку, замесить тесто. Когда тесто остынет, добавить яйцо и, подсыпая муку, вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 ч. Для начинки свинину и говядину пропустить через мясорубку вместе с луком. Грибы отварить, мелко нарубить, обжарить в масле. Рис отварить. Мясной фарш соединить с грибами и рисом, добавить воду, перец, кардамон и соль, тщательно перемешать. Поставить в холодильник на 20 мин. Из теста раскатать большие лепешки толщиной 3 мм. На одну сторону лепешки положить приготовленную начинку, разровнять ее, накрыть другой стороной лепешки, защипнуть края. Жарить чебуреки в горячем растительном масле до готовности. Выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Затем переложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

Беляши с бараниной и грибами

Что понадобится: 2–2½ стакана муки, 1–2 яйца, 150–200 мл молока, 2 ч. л. сахара, 4–5 ст. л. сливочного масла (или маргарина), 10 г дрожжей, ½ ч. л. молотого мускатного ореха (или смеси перцев), соль

Для начинки: 400 г филе баранины, 100 г грибов, чеснок, соль

Для жаренья: 200 мл растительного масла

В глубокую миску налить теплое молоко, добавить сахар и дрожжи, перемешать и поставить в теплое место на 7–10 мин (до образования пузырьков). Затем добавить соль, мускатный орех, сливочное масло, яйца, просеянную муку. Замесить мягкое тесто и оставить в теплом месте до увеличения объема примерно в 2–3 раза. Затем обмять и снова дать подняться. Для начинки баранину нарезать кубиками 1 × 1 см, слегка обжарить, добавить немного воды, посолить и тушить под крышкой 10–15 мин. Грибы мелко нарезать, добавить к мясу, тушить до готовности, приправить большим количеством чеснока. Фарш не должен быть сухим. Из теста сформовать небольшие лепешки, выложить начинку, защипнуть края, оставляя отверстие в центре. Обжарить беляши в кипящем масле на среднем огне (сначала сторону с отверстием) до зарумянивания.

Беляши с куриным мясом и грибами

Что понадобится: 500 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 150 г сливочного масла, соль

Для начинки: 300 г куриного филе, 300 г грибов, 150 г лука, 80 мл куриного бульона, 50 г сливочного масла, молотый черный перец, соль

Для жаренья: 150 мл растительного масла

Муку просеять. Дрожжи развести в теплом молоке, вылить в муку. Добавить мягкое сливочное масло, соль, замесить тесто. Дать ему подойти. Для начинки куриное филе пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный лук. Грибы отварить, мелко нарезать, обжарить в масле, соединить с фаршем. Поперчить, посолить, влить куриный бульон, перемешать. Из теста сформовать небольшие лепешки, выложить начинку, защипнуть края. Беляши выложить на противень и поставить в теплое место, чтобы подошли. После обжарить во фритюре. Подавать на стол горячими.

Беляши с грибами и картофелем

Что понадобится: 500 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 150 г сливочного масла, соль

Для начинки: 300 г картофеля, 300 г грибов, 150 г лука, 50 г сливочного масла, 80 мл кефира, молотый черный перец, соль

Для жаренья: 150 г кулинарного жира

Для подачи: 80 г зелени петрушки

Муку просеять. Приготовить опару из дрожжей, теплого молока и половины нормы муки, поставить ее в теплое место на 30 мин. Когда опара поднимется, всыпать оставшуюся муку, добавить соль, мягкое сливочное масло и замесить тесто. Поставить его в теплое место для подъема на 50 мин. Для начинки картофель отварить, размять в пюре с добавлением кефира. Грибы отварить, мелко нарубить, обжарить в масле вместе с измельченным луком. Соединить с картофельным пюре, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Из теста сформовать небольшие лепешки, выложить начинку, защипнуть края. Беляши выложить на противень и поставить в теплое место, чтобы подошли. После чего обжарить во фритюре до образования румяной корочки. Горячие беляши выложить на блюдо и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Беляши с грибами, луком и яйцом

Что понадобится: 500 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 150 г сливочного масла, соль

Для начинки: 300 г грибов, 150 г лука, 3 отварных яйца, 50 г сливочного масла, 80 г измельченной зелени укропа и петрушки, 80 мл мясного бульона, молотый черный перец, соль

Для жаренья: 150 г сливочного масла

Муку просеять. Приготовить опару из дрожжей, теплого молока и половины нормы муки, поставить ее в теплое место на 30 мин. Когда опара поднимется, всыпать оставшуюся муку, добавить соль, мягкое сливочное масло и замесить тесто. Поставить его в теплое место для подъема на 50 мин. Для начинки грибы отварить, мелко нарубить. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле вместе с грибами, влить бульон, тушить до мягкости. Добавить мелко нарубленные отварные яйца, измельченную зелень, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Из теста сформовать небольшие лепешки, выложить начинку, защипнуть края. Беляши выложить на противень и поставить в теплое место, чтобы

подошли. После чего обжарить во фритюре до образования румяной корочки. Подавать на стол горячими.

Беляши с грибами, луком, морковью и сыром

Что понадобится: 500 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, соль

Для начинки: 300 г грибов, 100 г моркови, 200 г лука, 150 г сыра, 50 г сливочного масла, 50 мл белого сухого вина, 2 г кориандра, 3 г молотого черного перца, соль

Для жаренья: 200 мл оливкового масла

Для подачи: 60 г базилика

Муку просеять. Приготовить опару из дрожжей, теплого молока и половины нормы муки, поставить ее в теплое место на 30 мин. Когда опара поднимется, всыпать оставшуюся муку, добавить яйцо, соль, мягкое сливочное масло и замесить тесто. Поставить его в теплое место для подъема на 50 мин. Для начинки грибы отварить, мелко нарубить. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле. Добавить тертую морковь и грибы, жарить несколько минут. Влить вино, добавить кориандр, перец, соль, тушить до мягкости. Остудить, смешать с тертым сыром. Из теста сформовать небольшие лепешки, выложить начинку, защипнуть края. Беляши выложить на противень и поставить в теплое место, чтобы подошли. После чего обжарить во фритюре до образования румяной корочки. Горячие беляши выложить на блюдо и посыпать мелко нарубленной зеленью базилика.

Шаньги с гречневой кашей и грибами

Что понадобится: 1 кг дрожжевого теста, 1 стакан гречневой крупы, 5 сушеных грибов, 1 луковица, 4 ст. л. растительного масла, соль

Грибы замочить на 1 ч, отварить, нарезать, обжарить с мелко нарубленным луком, посолить. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, выложить ее в сковороду к грибам, перемешать. Из теста сформовать лепешки, выложить начинку, защипнуть края, придав изделиям форму плоских круглых пирожков. Уложить готовые шаньги на смазанный маслом противень и выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Пицца с ветчиной и грибами

Что понадобится: 2–2,5 стакана муки, 1 стакан теплой воды, 15 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 1 ст. л. растопленного сливочного масла, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли, растительное масло для смазывания

Для начинки: 200 г ветчины, 200 г свежих грибов, 300 г сыра, 2–3 помидора, 1 луковица, 4–5 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, зелень базилика, соль, молотый черный перец

Для теста дрожжи растворить в теплой воде с сахаром. Добавить просеянную муку, соль, растопленное сливочное масло и яйцо. Хорошо вымесить, чтобы получилось однородное тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место для подъема. Для начинки грибы отварить, нарезать ломтиками, обжарить в масле. Добавить нарезанный репчатый лук, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Ветчину нарезать небольшими кубиками, помидоры – тонкими кружочками. Зелень базилика измельчить. Сыр натереть на

крупной терке. Поднявшееся тесто обмять, выложить на смазанный растительным маслом противень и растянуть руками по всему противню. Смазать тесто томатным соусом. Выложить обжаренные грибы с луком, ветчину и помидоры. Посыпать измельченной зеленью базилика и тертым сыром. Выпекать пиццу в разогретой духовке 30–35 минут.

Пицца с грибами в молочной заливке

Что понадобится: 1½ стакана муки, 100 г сливочного масла, 50 мл воды, соль

Для начинки: 500 г шампиньонов, 1 большая луковица, 2 яйца, 1 стакан молока, 100 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль

Из муки, воды, сливочного масла и соли замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 1 ч. Для начинки шампиньоны нарезать, обжарить в масле вместе с луком, посолить, поперчить. Яйца взбить с молоком. Тесто раскатать в пласт, выложить на смазанный маслом противень, распределить руками по всей поверхности. На тесто выложить грибы с луком, залить яично-молочной смесью и посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке при температуре 200 °С до зарумянивания (30–35 минут).

Пицца с рыбой, грибами и зеленым горошком

Что понадобится: 750 г муки, 40 г дрожжей, соль, 2,5 стакана воды

Для начинки: 350 г филе морского окуня, 150 г грибов, 2 помидора, 100 г замороженного зеленого горошка, 1 ст. л. маслин, начиненных перцем, 300 г сыра, 500 г томатного пюре, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. лимонного сока, орегано, соль

Из муки, соли, воды и дрожжей замесить тесто, дать ему подойти. Грибы отварить в подсоленной воде, нарезать. Филе морского окуня отварить, полить лимонным соком, нарезать кубиками. Замороженный зеленый горошек положить в кипящую воду с уксусом, отварить 3 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить. Тесто раскатать, выложить на противень, покрытый промасленным пергаментом. Смазать маслом, распределить томатное пюре густым слоем, разровнять, посолить и посыпать орегано. Сверху положить нарезанное филе рыбы и отварные грибы. Пространство между ними заполнить зеленым горошком и рублеными маслинами. Затем выложить тонкие ломтики помидоров и посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой духовке 20–25 минут.

Пицца с ветчиной и грибами

Что понадобится: 300 г теста для пиццы, 300 г грибов, 400 г ветчины, 300 г очищенных помидоров, 4 ломтика сыра, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. белого вина, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Грибы отварить, нарезать, обжарить в 2 ст. л. растительного масла. Влить вино, немного грибного бульона и тушить до готовности. В конце посолить, поперчить. Тесто раскатать и уложить на смазанный маслом противень. Чеснок пропустить через пресс, перемешать с 1 ст. л. растительного масла, смазать поверхность теста. Выложить грибы, разровнять. Распределить нарезанную кусочками ветчину и помидоры, накрыть ломтиками сыра. Выпекать пиццу в разогретой духовке 20–25 минут.

Пирог с солеными грибами

Что понадобится: 1,2 кг постного дрожжевого теста, 1–1,3 кг соленых грибов, 5 луковиц, 10 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец, крепкий чайный настой для смазывания

Соленые грибы слегка промыть водой, отжать, нарезать соломкой и обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить нашинкованный репчатый лук. Грибы и лук соединить, приправить перцем, при необходимости посолить. Тесто разделить на две неравные части, каждую раскатать в пласт. Большой пласт выложить на дно формы для выпекания, сформовать бортики. Сверху распределить начинку, накрыть второй частью теста и защипнуть края. Поверхность пирога проколоть вилкой, чтобы при выпекании выходил пар, и смазать крепким чайным настоем. Выпекать пирог в духовке при температуре 200 °С 35 мин. Горячий пирог смазать растительным маслом, чтобы корочка была нежнее.

Быстрый пирог с грибами

Что понадобится: 400 г муки, 2 яйца, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. сахара

Для начинки: 400 г отварных грибов, 2 луковицы, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сметаны, ½ пучка зеленого лука, ½ пучка петрушки, соль, 1 яичный белок для смазывания

Для теста смешать яйца со сметаной и мягким сливочным маслом. Добавить соль, сахар. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 мин. Для начинки в небольшом количестве оливкового масла обжарить лук. Добавить немного сливочного масла. Как только лук станет мягким, положить нарезанные отварные грибы, добавить сметану и немного потушить. Добавить рубленый зеленый лук и петрушку, посолить, перемешать. Дать начинке немного остыть. Охлажденное тесто разделить на две неравные части, каждую раскатать в пласт. Большой пласт выложить на дно формы для выпекания. Сверху распределить начинку, накрыть второй частью теста и защипнуть края. Проколоть поверхность пирога вилкой, смазать взбитым белком и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Через 15 мин уменьшить температуру до 170 °С и выпекать пирог 20 минут.

«Очень грибной» пирог

Что понадобится: 250 г муки, 250 г сливочного масла, 60 мл холодной воды, соль

Для начинки: 900 г грибов, 6 яиц, 70 г тертого сыра, 500 мл молока, 500 мл сливок, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, 2 стебля зеленого лука, 1 ст. л. тимьяна, мускатный орех, молотый перец, соль

Для теста муку смешать с солью, постепенно добавить сливочное масло и холодную воду. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на 1 ч. Форму для пирога застелить промасленной бумагой для выпечки. Раскатать тесто, выложить в форму, сделав бортик. Поверхность проколоть вилкой в нескольких местах. Застелить тесто бумагой для выпечки, сверху насыпать слой сухой фасоли или гороха (чтобы при выпечке поверхность заготовки из теста была ровной). Выпекать в духовке 20–25 мин

при температуре 160 °С. Вынуть из духовки заготовку из теста, убрать бумагу с фасолью или горохом. Грибы отварить, нарезать, обжарить в смеси оливкового и сливочного масла. Добавить соль, перец, мускатный орех, тимьян и рубленый зеленый лук, перемешать. Молоко смешать со сливками, взбить с яйцами и солью. Остывшее тесто посыпать $\frac{1}{3}$ тертого сыра, выложить половину грибов и полить молочно-сливочной заливкой. Снова посыпать $\frac{1}{3}$ сыра, выложить оставшиеся грибы, залить оставшейся молочно-сливочной заливкой и посыпать сыром. Выпекать пирог в духовке около 30 минут.

Пирог с капустой и белыми грибами

Что понадобится: 2½ стакана муки, 75 г дрожжей, 1 стакан воды, 25 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Для начинки: 200 г белых грибов, 250 г капусты, 1 небольшая луковица, 2 отварных яйца, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, 1 ч. л. лимонного сока, перец, сахар, соль, 1 сырое яйцо для смазывания

Для опары в теплой воде растворить сахар и дрожжи, всыпать половину нормы муки, перемешать, поставить в теплое место. Когда опара поднимется, всыпать оставшуюся муку, добавить соль, растопленное сливочное масло, замесить тесто. Поставить его в теплое место для подъема на 1–2 ч. За это время 1–2 раза обмять. Для начинки белые грибы отварить, нарезать. Лук нашинковать, обжарить в 1 ст. л. растительного масла. Добавить нарезанные отварные грибы, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Капусту нашинковать, выложить в сотейник с оставшимся растительным маслом, слегка обжарить, перемешивая, 5 мин. Влить немного кипящего грибного отвара (4–5 ст. л.), добавить лимонный сок, сахар, соль, перец, перемешать, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 10 мин. За это время должна выпариться почти вся жидкость. Готовую капусту остудить, соединить с обжаренными грибами и луком, добавить крупно нарубленные отварные яйца и измельченную зелень, перемешать. Тесто разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать, выложить в форму, смазанную маслом, сформовать бортики. На тесто выложить начинку, разровнять. Накрыть вторым пластом теста, защипнуть края. Оставить пирог для расстойки на 10–15 мин. Затем поверхность проколоть в нескольких местах, смазать яйцом. Поместить пирог в духовку и выпекать при температуре 230 °С 35–45 минут.

Пирог «Находка»

Что понадобится: 200 г муки, 125 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл воды, соль

Для начинки: 400 г грибов, 2 луковицы, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. зелени, перец, соль

Из муки, соли, воды, сливочного и растительного масла замесить крутое тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 30 мин. Затем раскатать, выложить на противень, застеленный промасленным пергаментом. Проколоть тесто вилкой в нескольких местах. Сверху на тесто положить чистый лист пергамент и насыпать слой сухой фасоли или гороха (чтобы при выпечке поверхность заготовки из теста была ровной). Поместить в духовку, выпекать при температуре 200 °С 10–15 мин. Затем вынуть из духовки, снять пергамент с фасолью или горохом. Поверхность заготовки смазать 1–2 ст. л. сливок. Для начинки грибы отварить, нарезать. Лук нашинковать, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанные грибы, обжарить все вместе, посолить, поперчить, остудить. Взбить сливки вместе с яйцами, залить остывшие грибы с луком, перемешать и выложить на заготовку из теста. Разровнять, посыпать рубленой зеленью. По желанию можно посыпать

тертым сыром. Поместить пирог в духовку и выпекать 20–25 минут.

Пирог по-белорусски

Что понадобится: 2½ стакана муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла, ¾ стакана сметаны, 2 ч. л. сахара, соль на кончике ножа

Для фарша: 1 кг свежих грибов, 1 корень петрушки, 100 г зеленого лука, зелень укропа, 3 отварных яйца, ½ стакана сметаны, 6 ст. л. растительного масла, перец, соль, 1 сырое яйцо для смазывания

Из муки, яиц, сметаны, сливочного масла, сахара и соли замесить тесто. Накрыть его салфеткой и оставить при комнатной температуре на 40 мин. Для начинки грибы очистить, отварить, нарезать небольшими кусочками и обжарить в масле. Корень петрушки натереть на крупной терке, добавить в сковороду к грибам, обжарить все вместе. Влить сметану, посолить, поперчить и тушить, перемешивая, несколько минут, чтобы выпарилась лишняя жидкость. Снять с огня, немного остудить. Добавить крупно нарубленные яйца, рубленый зеленый лук и укроп, перемешать. Форму для выпекания смазать маслом и посыпать мукой. Тесто разделить на две неравные части, каждую раскатать в пласт. Большой пласт выложить в форму для выпекания, сформовать бортики. Сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края. Поверхность пирога проколоть вилкой, чтобы при выпекании выходил пар, смазать взбитым яйцом. Выпекать пирог в духовке при температуре 180 °C 40–50 минут.

Пирог с квашеной капустой и солеными груздями

Что понадобится: 2 стакана муки, 1¼ стакана воды, 3 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Для начинки: 200 г соленых груздей, 600 г квашеной капусты, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 1 яйцо для смазывания

Из муки, воды, яиц, масла, сахара и соли замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 мин. Для начинки квашеную капусту нарубить, положить в сотейник с 2 ст. л. масла, обжарить, помешивая, 5 мин. Затем, понемногу подливая кипящую воду, тушить на слабом огне 1 ч. В конце приготовления добавить нашинкованные соленые грузди, тушить все вместе 10 мин. Лук нашинковать, подрумянить в оставшемся масле. Соединить с тушеной капустой, аккуратно перемешать, остудить. Форму для выпекания смазать маслом и посыпать мукой. Тесто разделить на две неравные части, каждую раскатать в пласт. Большой пласт выложить в форму для выпекания, сформовать бортики. Сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края. Поверхность пирога проколоть вилкой, чтобы при выпекании выходил пар, и смазать взбитым яйцом. Выпекать пирог в духовке при температуре 220 °C 35–45 минут.

Мясная кулебяка с грибной начинкой

Что понадобится: 1 стакан овсяных хлопьев, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 кг мясного фарша, 500 г грибов, 1 помидор, 2 луковицы, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль, панировочные сухари

Взбить яйца с молоком, добавить овсяные хлопья, перемешать. В приготовленную

массу положить мясной фарш и 1 мелко нарезанную луковицу, посолить, поперчить и хорошенько перемешать руками. Грибы отварить, нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить оставшийся мелко нарезанный лук, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Форму для выпечки смазать растительным маслом и густо посыпать панировочными сухарями. Выложить половину мясной массы. Поверх нее распределить грибную начинку, разровнять и выложить оставшуюся мясную массу. На поверхность выложить нарезанный тонкими кружочками помидор и смазать майонезом. Форму поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать кулебяку 50–60 минут.

Картофельные булочки с грибами

Что понадобится: 10–12 картофелин, 2–4 ст. л. пшеничной муки, соль

Для начинки: 50 г сушеных белых грибов, 1 крупная луковица, 3 ст. л. растительного масла, соль

Для начинки сушеные белые грибы предварительно замочить, затем отварить в подсоленной воде, нашинковать. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, обжарить все вместе, посолить. Для теста картофель очистить, отварить в подсоленной кипящей воде, размять в пюре, добавить пшеничную муку, тщательно перемешать. Из картофельного теста сформовать небольшие лепешки, выложить на них грибную начинку, края защипнуть, придав изделиям форму булочек. Выложить на противень, верх смазать растительным маслом. Поставить в духовку, разогретую до 180 °С, выпекать 20 минут.

Картофельные лепешки с грибами

Что понадобится: ½ стакана муки, 1½ кг картофеля, 2 яйца, соль, ½ стакана муки для панировки, зелень

Для начинки: 200 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, 1 ч. л. муки, 1–2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Для жаренья: ½ стакана растительного масла

Для соуса: 100 г сметаны, 100 г майонеза

Картофель очистить, натереть на терке, слегка отжать. Добавить взбитые яйца, соль, муку, тщательно перемешать. Для начинки сушеные белые грибы предварительно замочить, затем отварить в подсоленной воде до готовности. Отварные грибы тщательно промыть, пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле. Добавить грибную массу, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Посыпать мукой, перемешать. Из картофельного теста сформовать лепешки, выложить на них грибную начинку. Плотно соединить края, придав изделиям форму плоских лепешек. Запанировать в муке и обжарить в масле с обеих сторон. Положить в кастрюлю, залить смесью майонеза и сметаны, тушить 15–20 мин. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью. Можно использовать лепешки в качестве гарнира к мясным блюдам.

Грибные лепешки

Что понадобится: 1½ кг грибов, 200 г лука, 5 яиц, 100–150 мл молока, 200 г молотых сухарей, соль, мука для панировки, 4 ст. л. растительного масла для жаренья, сметана

Грибы отварить в подсоленной воде, мелко нарубить. Добавить мелко нарубленный репчатый лук, взбитые яйца, молотые сухари, молоко и соль, тщательно перемешать. Должна получиться достаточно густая масса. Сформовать из нее лепешки, запанировать в муке и обжарить в масле с двух сторон до румяной корочки. Подавать со сметаной.

Рулетики с грибами и шпинатом

Что понадобится: 225 г сливочного сыра, 150 г сливочного масла, 1½ стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, соль, сода на кончике ножа

Для начинки: 500 г грибов, 250 г шпината, 1 луковица, ¼ стакана тертого пармезана, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, ½ ч. л. лимонного сока, чесночная приправа, ½ ч. л. сушеного орегано, ½ ч. л. соли

Взбить сливочный сыр и сливочное масло. Добавить муку, разрыхлитель, соль и соду, тщательно взбить. Разделить тесто на 2 части, каждую скатать в шар, завернуть в пищевую пленку, поместить в холодильник на 1 ч. Для начинки грибы отварить, мелко нарезать. Лук мелко нарубить, обжарить в сливочном масле. Добавить нарезанные грибы, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Шпинат выложить в отдельную сковороду и слегка припустить в собственном соку. Остудить, лишнюю жидкость отжать. Шпинат нарубить, положить в сковороду с грибами и луком. Посыпать мукой, добавить лимонный сок, чесночную приправу, орегано, перемешать и снять с огня. Остудить, всыпать тертый пармезан, перемешать. Начинку разделить на две части. Из теста раскатать два пласта, на каждый выложить начинку, разровнять. Края теста смочить водой, пласты свернуть рулетиками, защипнуть края, чтобы тесто «запечаталось». Рулеты накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 1 ч. Затем разрезать рулеты на круглые ломтики толщиной 1,5–2 см, выложить на противень, застеленный промасленным пергаментом. Выпекать в умеренно разогретой духовке 20 минут.

Эклеры с грибной начинкой

Что понадобится: 11 яиц, 2 стакана воды, 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли

Для начинки: 800 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 300 г плавленого сыра, 150 мл жирных сливок, перец, соль

В теплую воду положить соль, сахар, сливочное масло, перемешать и поставить на огонь. Когда закипит, постепенно всыпать муку и хорошо перемешать. Постоянно перемешивая, варить 1 мин. Снять с огня и, продолжая перемешивать, дать тесту немного остыть. Когда тесто станет чуть теплым, добавить яйца (вмешивая их по 2 за один прием). Тщательно перемешивать тесто до тех пор, пока оно не станет вязким. Готовое тесто выложить ложкой или с помощью кондитерского шприца на противень, застеленный промасленным пергаментом. Выпекать эклеры в духовке на среднем огне 15–20 мин (духовку во время выпекания не открывать). Для начинки шампиньоны и лук мелко нарубить, обжарить в сливочном масле. Когда грибы будут готовы, посолить, поперчить. Добавить плавленый сыр, дать ему расплавиться, тщательно перемешать, остудить. Добавить взбитые в густую пену сливки, аккуратно перемешать. В готовых эклерах сбоку сделать разрез, дать им полностью остыть, а затем наполнить грибной начинкой.

Корзиночки с грибами

Что понадобится: 1 яичный желток, ½ стакана сметаны, 200 г сливочного масла, 3 стакана муки

Для начинки: 500 г свежих грибов, 1 луковица, 100 г сыра, 2 яичных желтка, 1 ст. л. муки, ¼ стакана сметаны, 1 ст. л. маргарина, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

Сливочное масло нарубить ножом с мукой. Добавить яичный желток, влить холодную сметану и быстро замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2–3 ч. После этого раскатать в пласт, вырезать кружочки, поместить их в формочки для корзинок, смазанные жиром, и выпекать в духовке при температуре 180 °С 30 мин. Для начинки грибы очистить, промыть, залить на 5 мин подсоленной водой. Затем воду слить, грибы мелко нарубить, обжарить в маргарине. Добавить мелко нарубленный лук, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Влить сметану и тушить до готовности. Посыпать мукой, перемешать, снять с огня. Когда масса остынет, добавить взбитые яичные желтки, рубленую зелень петрушки, перемешать (масса должна получиться густой). Грибную массу выложить в корзиночки, посыпать натертым на мелкой терке сыром и поставить в духовку. Запекать при температуре 220 °С 5-10 мин. Корзиночки подавать на стол горячими.



Соусы



Соус из свежих грибов

Что понадобится: 200 г грибов (шампиньонов, боровиков или маслят), 1 луковица, 1 ст. л. измельченной зелени, 1 ст. л. муки, 500 мл бульона или воды, 2

ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль

Грибы очистить, мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить мелко нарезанный лук, обжарить все вместе. Посыпать мукой, прогреть, развести бульоном. Добавить сметану, посолить, поперчить, варить до загустения. Всыпать измельченную зелень, перемешать и снять с огня.

Соус из сушеных грибов

Что понадобится: 7 сушеных грибов, 3 луковицы, 1 пучок зелени, 3 ст. л. муки, 3 стакана грибного бульона, 2 ст. л. растительного масла, соль

Сушеные грибы замочить на 2 ч, затем отварить с добавлением целых луковиц и зелени. Грибы вынуть шумовкой, мелко нашинковать. Грибной бульон процедить. В отдельной кастрюле муку обжарить с растительным маслом, развести грибным бульоном, довести до кипения. Добавить мелко нашинкованные отварные грибы, соль, варить до загустения. Подавать к овощным или рыбным блюдам.

Сливочный соус с грибами

Что понадобится: 500 г свежих грибов, 400 мл сливок, 2 луковицы, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, зелень, молотый черный перец, соль

В сковороде разогреть оливковое масло, добавить мелко нарезанные лук и грибы, жарить до полуготовности, посолить, поперчить. Влить сливки, все время помешивая, дать загустеть. Не переставая помешивать, всыпать муку. Подержать на огне еще 5 мин, затем снять с огня, добавить измельченную зелень и перемешать.

Грибной соус к картофельным и крупяным блюдам

Что понадобится: 50 г сушеных грибов, 300 г репчатого лука, 1 стакан грибного бульона, 100 г сливочного масла, 4 ч. л. пшеничной муки, соль

Грибы промыть, отварить, нашинковать. Обжарить с мелко нарезанным луком. Муку спассеровать до красного цвета и горячей ввести в грибной бульон при непрерывном помешивании. Бульон посолить, прокипятить в течение 7-10 мин, после чего соединить с обжаренными грибами и луком. Подавать к картофельной запеканке, картофельным котлетам, а также другим картофельным и крупяным блюдам.

Густой грибной соус

Что понадобится: 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. л. пшеничной муки, 400 мл грибного бульона, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Грибы промыть в теплой воде, залить 600 мл холодной воды и оставить на 2-3 ч, затем отварить в этой же воде. Грибы мелко нарубить. Грибной бульон процедить. Муку обжарить в 1 ст. л. масла и развести горячим процеженным грибным бульоном. Полученный соус варить при слабом кипении 15-20 мин. Лук мелко нарезать, обжарить в масле вместе с нарезанными грибами. Влить мучной соус, приправить солью, прокипятить. Подавать к

картофельным котлетам и запеканкам.

Холодный грибной соус

Что понадобится: 350 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1 кислое яблоко, 200 г сметаны, зелень петрушки и сельдерея, укроп, уксус, горчица, сахар, соль

Сушеные грибы отварить, мелко нарубить. Добавить мелко нашинкованный лук, тертое яблоко и измельченную зелень. Влить сметану, перемешать. Заправить по вкусу солью, сахаром, уксусом, горчицей, тщательно перемешать. Подавать к холодным закускам, отварному горячему картофелю, кашам.



Соленые и маринованные грибы



Грибы маринованные

Что понадобится: 1 кг грибов, 100 мл воды, 100–125 мл уксуса, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 3–4 горошины черного перца, 1½ ст. л. соли, ½ ст. л. сахара

Грибы тщательно промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Влить в эмалированную посуду воду, уксус, добавить соль, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Опустить в кипящий маринад грибы, снять пену, варить 10 мин.

Добавить специи, варить еще 15 мин. Обычно готовые грибы опускаются на дно и жидкость становится прозрачнее. Готовые грибы выложить в подготовленные банки, залить маринадом, закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Лисички маринованные

Что понадобится: 1 кг лисичек, 1/3 стакана воды, 2/3 стакана уксуса, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, щепотка корицы, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара

У лисичек шляпки отделить от ножек. Шляпки тщательно промыть, отварить в подсоленной воде 20–30 мин, обсушить. В эмалированную кастрюлю влить 1/3 стакана воды, добавить уксус, довести до кипения. Опустить в маринад шляпки лисичек, варить при слабом кипении 20–25 мин. В конце приготовления добавить сахар, соль и специи. Готовые грибы выложить в подготовленные банки, залить маринадом, закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Рыжики маринованные

Что понадобится: 1 кг грибов, 3/4 стакана воды, 1/2 стакана 8 %-го уксуса, 1 ч. л. соли, специи по вкусу

Свежие рыжики промыть, срезать ножки, большие шляпки разрезать на части. Подготовленные грибы залить подсоленным кипятком, посуду плотно закрыть и оставить на 2–3 мин. Затем откинуть грибы на дуршлаг, дать остыть, разложить в банки. Для маринада воду довести до кипения, добавить уксус, соль и специи по вкусу, снять с огня, остудить. Рыжики залить холодным маринадом, закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Грибы маринованные стерилизованные

Что понадобится: 10 кг свежих грибов (белые, подосиновики, подберезовики и др.), 500 мл воды, 400 г соли, 1/2 стакана уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, лавровый лист, гвоздика, корица

Грибы промыть, несколько раз меняя воду, очистить, положить в кастрюлю. Влить воду, добавить соль, лимонную кислоту, лавровый лист, корицу, гвоздику. Варить грибы до готовности, периодически снимая пену (готовые грибы оседут на дно кастрюли). В конце варки добавить уксусную эссенцию. После этого снять кастрюлю с огня, горячие грибы разложить в стерильные банки, залить маринадом, в котором варились грибы. Банки накрыть стерилизованными крышками и простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 30 мин). После стерилизации банки закатать, поставить дном вверх и остудить.

Боровики, подберезовики, подосиновики маринованные

Что понадобится: 1 кг грибов, 500 мл воды, 40–50 г соли, 0,3–0,4 г лимонной кислоты, 30 мл 9 %-го уксуса, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного перца

Грибы промыть, у молодых боровиков срезать ножки на уровне 1–2 см от шляпки, у подберезовиков и подосиновиков – на уровне 2–3 см от шляпки. Подготовленные грибы положить в эмалированную кастрюлю, влить воду, добавить соль, варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая пену. Когда отвар станет прозрачным, добавить пряности, лимонную кислоту и уксус. Варка считается законченной, когда грибы осядут на дно, а рассол станет чистым и прозрачным. Готовые грибы переложить в подготовленные банки, залить маринадом, накрыть стерилизованными крышками. Банки простерилизовать при температуре 100 °С (объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 35 мин), закатать крышками, поставить дном вверх и остудить.

Горькуши маринованные

Что понадобится: 1 кг грибов, 1 некрупная морковь, 1–2 луковицы, 2 стакана воды, 50–60 мл 30 %-го уксуса, 2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, 1 ст. л. соли, 1–2 ч. л. сахара

Подготовленные мелкие шляпки горькуш отварить в воде течение 20 мин, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, обсушить. Для маринада в кастрюлю влить воду, добавить соль, сахар, специи, довести до кипения. Положить мелко нарубленный лук, тертую морковь и варить до готовности овощей. После этого влить уксус, добавить отварные шляпки грибов, варить 5–10 мин. Готовые грибы выложить в подготовленные банки, залить маринадом, закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Грузди маринованные

Что понадобится: 10 кг грибов, 500 г поваренной соли
Для маринада: 2 л воды, 30 мл уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 15 бутонов гвоздики

Грибы очистить, промыть, опустить в большую емкость с кипящей водой, бланшировать 2–3 мин. Затем вынуть шумовкой, переложить в емкость с холодной водой, выдержать до остывания, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Подготовленные грузди уложить в бочку слоями, пересыпая поваренной солью (из расчета 500 г на 10 кг грибов). Воду не добавлять, поскольку грибы сами пустят сок. Выдержать в прохладном месте несколько дней. Для маринада воду довести до кипения, положить пряности, снять с огня, остудить, процедить, влить уксусную эссенцию. После предварительного засола грибы промыть холодной водой, уложить в подготовленные емкости и залить охлажденным маринадом.

Рыжики маринованные стерилизованные

Что понадобится: 1 кг грибов, 150 мл воды, 0,5 г лимонной кислоты, 7 г соли

Свежие рыжики промыть, срезать ножки, большие шляпки разрезать на части. Мелкие рыжики можно консервировать целыми. Чтобы предупредить потемнение очищенных и нарезанных грибов, до укладки их нужно хранить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). Но долго держать их в этом растворе не следует, так как шляпки грибов быстро впитывают воду. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль и лимонную

кислоту. Рыжики промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Положить рыжики в маринад и варить 15 мин. Затем выложить их в подогретые банки, залить профильтрованным маринадом, в котором они варились. Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, поместить в кастрюлю с подогретой водой (60 °С) и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 65 мин, объемом 1 л – 85 мин). После стерилизации банки немедленно закатать, поставить дном вверх и остудить.

Рыжики, грузди, сыроежки соленые

Что понадобится: 1 кг грибов, 40–50 г соли

При данном способе посола используют преимущественно рыжики, грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки, чернушки, свинушки. Отобрать крепкие, нечервивые и непerezрелые грибы, срезать ножки (целиком или частично), шляпки промыть холодной водой. Все грибы (кроме рыжиков) залить холодной водой и поставить на сутки в прохладное помещение, после чего воду слить, грибы ополоснуть чистой водой и выложить их в кадку слоями, пересыпая каждый слой солью. В соль можно добавить немного душистого перца, лаврового листа и укропа. Заполненную грибами кадку закрыть деревянным кругом, сверху положить небольшой груз. Поместить в прохладное помещение. Грибы будут готовы не ранее чем через 40–45 дней с момента посола.

Подберезовики, опята и маслята соленые

Что понадобится: 1 кг грибов, 40–50 г соли, 1–2 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 3 бутона гвоздики

Таким способом солят преимущественно подосиновики, подберезовики, опята и маслята. Грибы рассортировать, отбирая крепкие, нечервивые и непerezрелые; удалить полностью или частично ножки; крупные шляпки разрезать пополам; тщательно и многократно промыть холодной водой. Влить воду в кастрюлю (на 1 кг грибов – 100 мл воды), добавить соль, довести до кипения, опустить грибы. Когда жидкость вновь закипит, снять пену, уменьшить огонь, добавить лавровый лист, перец, гвоздику. Время от времени грибы осторожно, стараясь не помять, перемешивать, так как во время варки они могут пристать ко дну. Варка крупных грибов или грибов, нарезанных крупными кусками, продолжается до 30 мин. Мелкие грибы будут готовы через 15–20 мин. Готовые грибы, как правило, должны опуститься на дно посуды. После охлаждения грибы выложить в стеклянные банки или деревянные кадки, залить процеженным маринадом. Банки закрыть пергаментной бумагой и завязать. Кадки накрыть деревянными кругами, установить легкий груз. Хранить в прохладном месте. Грибы будут готовы через 30–40 дней.

Сухой способ посола грибов

Что понадобится: 10 кг грибов, 600 г соли, стебли укропа, листья дуба и смородины, горошины душистого перца, пряности по вкусу, листья капусты

Грибы очистить, промыть, обсушить. Дно бочки посыпать слоем соли, уложить грибы слоями шляпками вниз, пересыпая солью. Между слоями положить стебли укропа, листья дуба и смородины, горошины душистого перца. Сверху на грибы положить деревянный круг, установить на него груз. Через неделю, когда грибы осядут и выступит рассол, отлить его и

добавить подготовленные свежие грибы. Сделать это 2–3 раза, чтобы грибы в бочке плотно улеглись. На верхний ряд положить чистые капустные листья (из них потом получаются очень вкусные голубцы). Бочку, наполненную грибами, укупорить, поставить в прохладное помещение.

Маслята, белые грибы, подберезовики соленые

Что понадобится: 10 кг грибов, 500 г соли, 20 г лаврового листа, 6–8 г душистого перца

Грибы очистить, срезать ножки. Шляпки промыть, отварить в подсоленной воде 15 мин с начала закипания. После этого промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг, хорошо обсушить. Затем уложить в посуду шляпками вверх, пересыпая солью и перекладывая пряностями. Сверху положить тканевую салфетку или деревянный круг, установить груз. Посуду поместить в прохладное место. Грибы будут готовы через 40–45 дней.

Опята осенние соленые

Что понадобится: 10 кг опят, 500 г соли, 20 г лаврового листа, 50 г душистого перца, 180 г зелени укропа, 180 г репчатого лука

Шляпки опят тщательно промыть, опустить в подсоленную кипящую воду, довести до кипения и варить 15–20 мин. Откинуть на дуршлаг, остудить, обсушить. На дно подготовленной посуды положить лавровый лист, душистый перец, веточки укропа, нашинкованный репчатый лук. Затем уложить подготовленные грибы слоем 5 см, на них – снова пряности, посыпать солью. Таким образом, укладывая грибы слоями, заполнить емкость доверху. Сверху накрыть тканевой салфеткой, положить деревянный круг и установить груз. В процессе засола опята немного посветлеют. Они будут готовы через 40–45 дней.

Грузди соленые

Что понадобится: 5 кг грибов, 3 ст. л. с горкой соли, зонтики укропа, чеснок

Для рассола: 1 стакан охлажденной кипяченой воды, 1 ч. л. соли

Грузди перебрать, ножки срезать. Шляпки тщательно промыть, замочить в воде на сутки. Затем положить под гнет, потемневшую воду сливать. Подготовленные грибы выложить в кастрюлю, залить кипящей водой (чтобы она покрывала грибы), добавить соль, довести до кипения и варить 10 мин, снимая пену. Грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь рассолу. Горячие грибы разложить в чистые банки, на дно банок и сверху положить зонтики укропа и зубчики чеснока. Для рассола соль развести в охлажденной кипяченой воде. Банки с грибами залить рассолом, закрыть капроновыми крышками и поставить в прохладное место. Грибы будут готовы через 40–45 дней.

Грузди пряного посола

Что понадобится: 10 кг грибов, 400 г соли, 35 г семян укропа, 20 г корня хрена, 40 г чеснока, 35–40 г душистого перца, 10 лавровых листьев

Грибы очистить, срезать ножки. Шляпки тщательно промыть и вымачивать в холодной воде в течение 2–4 дней. Воду менять не реже 1 раза в сутки. После вымачивания грузди промыть, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Затем грибы уложить в бочку слоями, посыпая солью и перекладывая пряностями. Верхний слой накрыть тканевой салфеткой, положить деревянный круг и установить груз. С течением времени можно докладывать в бочку новые грибы, так как после засола их объем уменьшается примерно на треть. При нормальном процессе над деревянным кругом должен появиться рассол. Если в течение суток рассол не появился, следует утяжелить груз. Грибы будут готовы к употреблению через 30 дней.

Бланшированные соленые грибы

Что понадобится: 10 кг грибов, 400–500 г соли, пряности по вкусу

Грузди, подгруздки, волнушки, серушки, сыроежки, колпаки кольчатые и некоторые виды рядовки можно солить после предварительного бланширования. Для этого очищенные и промытые грибы выложить на дуршлаг или металлическое решето и опустить в кипящую воду на 5–8 мин. Затем быстро остудить под струей холодной воды, дать воде стечь. Грибы уложить в посуду слоями, посыпая солью. По желанию в качестве пряностей можно использовать зубчики чеснока, корень петрушки, хрен, веточки укропа или сельдерея, а также листья дуба, смородины, вишни. Засоленные таким способом грибы будут готовы к употреблению через 15 дней.

Холодный способ соления грибов

Что понадобится: 1 кг грибов, 40 г соли, перец горошком

Для такого способа соления подходят сыроежки, рыжики, грузди, волнушки. Грибы тщательно очистить, промыть, обсушить. Подготовленные грибы уложить в емкость, пересыпая каждый слой солью и перцем. Сверху положить деревянный круг, установить груз и поставить в холодное место. Грибы будут готовы через 20–25 дней. Перед употреблением их следует хорошо промыть в проточной воде.

Горячий способ соления грибов

Что понадобится: 1 кг грибов, 30 г соли, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, черный перец горошком по вкусу, 20 г зелени петрушки и укропа
Для рассола: 3 л воды, 150 г соли

Для соления этим способом подходят белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, лисички. Грибы очистить, тщательно вымыть. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль. Подготовленные грибы опустить в кипящий рассол, варить на слабом огне, периодически перемешивая и снимая пену. Когда грибы осядут на дно, откинуть их на дуршлаг, остудить. Уложить грибы в банку, пересыпая солью и добавляя чеснок, лавровый лист, черный перец горошком и зелень (по желанию). Закрыть банку капроновой крышкой и поставить в холодное место. Грибы будут готовы к употреблению приблизительно через 30 дней.

Соленые белые грибы

Что понадобится: 1 кг белых грибов, 150 г соли, 2–3 лавровых листа

Этим способом можно солить лишь молодые белые грибы. Очищенные грибы хорошо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Положить в емкость, посыпать солью, перемешать и оставить на несколько часов. Затем переложить в стеклянную емкость, плотно приминая, чтобы выделился сок. Сверху положить лавровые листья. Закрыть емкость крышкой и поставить в холодное место. Грибы будут готовы через 40–45 дней. Перед употреблением их следует хорошо промыть в проточной воде.

Грибы в собственном соку

Что понадобится: 5 кг грибов, 100 г соли

Хорошо вымытые и очищенные грибы нарезать небольшими кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю. Поставить на слабый огонь, добавить соль и томить 20–25 мин, пока грибы не выделяют сок. По мере появления сока огонь увеличивать. Переложить горячие грибы вместе с соком в пропаренные банки и стерилизовать при температуре 100 °С приблизительно 1 ч. Банки закатать крышками и поставить в прохладное темное место.

Грибы квашеные

Что понадобится: 5 кг грибов, 100 мл молочной сыворотки, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 150 г листьев черной смородины, 100 г корня хрена, 5 зубчиков чеснока, 250 г соли, 50 г сахара

Грибы очистить, тщательно промыть под проточной холодной водой. Залить большим количеством кипяченой подсоленной воды и оставить на 3 суток, меняя воду каждые сутки. Затем воду слить, грибы обсушить. Подготовленные грибы уложить в бочку шляпками вниз, посыпая каждый слой солью, сахаром, перекладывая зеленью, нарезанным корнем хрена, чесноком, листьями смородины и поливая небольшим количеством молочной сыворотки. Сахар и сыворотка нужны для ускорения квашения. Верхний слой накрыть тканевой салфеткой, положить деревянный круг и установить гнет. Через несколько дней грибы должны быть полностью покрыты образовавшимся рассолом. Рассол должен покрывать грибы все время, поэтому при необходимости надо добавлять в бочку свежий рассол, приготовленный из 1 л охлажденной кипяченой воды и 50 г соли. Грибы будут готовы через 40–45 дней, при этом из них должны исчезнуть горечь и сырой привкус.

Маринованные грузди и рыжики

Что понадобится: 10 кг грибов, 200 г соли, специи по вкусу

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 70 %-й уксусной эссенции, гвоздика, лавровый лист, душистый перец

Очищенные и вымытые грибы положить в эмалированную кастрюлю с большим количеством кипящей воды и бланшировать в течение 2–3 мин. Затем откинуть на дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду. Дать воде стечь, грибы обсушить. Подготовленные грибы уложить слоями в подготовленную деревянную бочку, пересыпая

солью и специями по вкусу. Оставить на некоторое время, чтобы грибы пустили сок, затем вынуть их, вымыть и уложить в подготовленные банки. Для маринада воду довести до кипения, добавить лавровый лист, гвоздику и перец, варить 5 мин. Снять с огня, остудить, процедить, добавить уксусную эссенцию. Грибы залить приготовленным маринадом, плотно закрыть и поставить в прохладное помещение. Грибы будут готовы через 30 дней.

Маринованные белые грибы

Что понадобится: 10 кг белых грибов, 2 л воды, 200 г сахара, 500 г соли, 50 мл 80 %-й уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, лавровый лист, душистый перец, корица, гвоздика по вкусу

Белые грибы очистить, тщательно промыть. Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и лимонную кислоту. Положить подготовленные грибы и варить, перемешивая деревянной ложкой и снимая образовавшуюся пену. Варить приблизительно 30 мин после момента закипания. В конце варки добавить уксусную эссенцию, лавровый лист, перец, корицу и гвоздику. Правильно отваренные грибы должны быть крепкими, а рассол – светлым, почти прозрачным. Готовые грибы остудить, выложить в подготовленную тару, залить рассолом, плотно закрыть и хранить в прохладном помещении (3 °С). Грибы будут готовы через 30 дней.

Сыроежки маринованные

Что понадобится: 5 кг грибов

Для маринада: 2 л воды, 80 г соли, 15 г сахара, 750 мл 9 %-го уксуса, 800 г репчатого лука, черный перец горошком, гвоздика, лавровый лист по вкусу

Грибы очистить, промыть в проточной воде, положить в кастрюлю с большим количеством подсоленной кипящей воды и варить около 10 мин. Затем откинуть на дуршлаг. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар, пряности, нашинкованный лук и варить 5-10 мин. Влить уксус, положить подготовленные грибы, довести до кипения и варить 5-10 мин. Грибы вынуть шумовкой, выложить в подготовленные банки. Маринад варить еще 8-10 мин, после чего процедить и залить им грибы. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками, поставить на хранение в прохладное место. Грибы будут готовы через 30 дней.

Лисички маринованные

Что понадобится: 10 кг лисичек

Для маринада: 2 л воды, 200 г соли, 30 мл 70 %-й уксусной эссенции, лавровый лист, душистый перец горошком по вкусу

Подготовленные и вымытые грибы положить в эмалированную кастрюлю с большим количеством кипящей воды и варить 20 мин. Затем откинуть на дуршлаг. Для маринада в отдельной кастрюле вскипятить воду, добавить соль, лавровый лист и перец. Грибы положить в кастрюлю с маринадом, варить, перемешивая, 15 мин. Затем влить уксусную эссенцию и варить грибы еще 15 мин. Грибы вынуть шумовкой, остудить и уложить в подготовленные стерильные банки. Залить охлажденным процеженным маринадом, закрыть крышками и поставить в прохладное помещение. Грибы будут готовы через 30 дней.

Подосиновики и подберезовики маринованные

Что понадобится: 10 кг грибов

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 70 %-й уксусной эссенции, 200 г соли, лавровый лист, душистый перец горошком по вкусу

Подготовленные и вымытые грибы положить в эмалированную кастрюлю с большим количеством кипящей воды, варить 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг и промыть водой. Для маринада в отдельной кастрюле вскипятить воду, добавить соль, уксусную эссенцию, лавровый лист и перец. Грибы положить в кастрюлю с маринадом, варить, перемешивая, 5-10 мин. Грибы вынуть шумовкой, остудить и уложить в подготовленные стерильные банки. Залить охлажденным процеженным маринадом, закрыть крышками и поставить в прохладное помещение. Грибы будут готовы через 30 дней.

Грибы в кисло-сладком соусе

Что понадобится: 5 кг грибов, 1 л воды, 100 г соли, 80 г сахара, 300 мл 9 %-го уксуса, 300 г моркови, 250 г репчатого лука, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу

Грибы одинаковой величины очистить, промыть, опустить в кастрюлю с большим количеством кипящей воды на 10 мин. Затем откинуть на дуршлаг и промыть водой. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус, натертую на крупной терке морковь, нарезанный колечками репчатый лук, перец горошком и лавровый лист, варить 5 мин. Грибы разложить в подготовленные стерильные банки, залить приготовленным маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 1 ч, затем закатать и поставить в прохладное место для хранения. Грибы будут готовы через 30 дней.

